EDITAL DE CREDENCIAMENTO

CONTRATANTE SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE RIBEIRÃOZINHO DO MARANHÃO/MA	
CREDENCIAMENTO Nº 004/2026	**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 344715.2026.2152-08**
INFORMAÇÕES GERAIS	
OBJETO	
Credenciamento de pessoas físicas e/ou jurídicas da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Ribeirãozinho do Maranhão/MA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), durante o ano letivo de 2027.	
VALOR TOTAL ESTIMADO	
R$ 1.026.448,00 (um milhão, vinte e seis mil, quatrocentos e quarenta e oito reais).	
INFORMAÇÕES DO CREDENCIAMENTO	
PERÍODO INICIAL: de 19/11/2026 ate 21/12/2026. **HORÁRIO DE ATENDIMENTO** de segunda a sexta-feira, das 7h às 13h. **LOCAL** Divisão de Processos Licitatórios (PROLIC), Rua Imperatriz II, n 800, Centro, Ribeirãozinho do Maranhão/MA, CEP 65.928-000. **PLATAFORMA** www.comprasbr.com.br.	

O MUNICÍPIO DE RIBEIRÃOZINHO DO MARANHÃO/MA, por intermédio da Divisão de Processos Licitatórios (PROLIC), torna pública a chamada para recebimento de projetos de venda de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações. A documentação para habilitação e os projetos serão recebidos no período indicado neste edital, para fornecimento parcelado à rede municipal de ensino durante o ano letivo de 2027.

O presente Credenciamento nº 004/2026 será regido pelo art. 14 da Lei nº 11.947/2009, pela Lei nº 11.326/2006 e pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, com as alterações da Resolução CD/FNDE nº 17/2026. Aplicam-se o art. 79, I, da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Federal nº 11.878/2024 no que couber e for compatível com o regime específico do PNAE.

1. OBJETO

1.1. Credenciamento de pessoas físicas e/ou jurídicas para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Ribeirãozinho do Maranhão – MA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2. RELAÇÃO DE FORNECIMENTO

Item	Alimento	Unidade	Quantidade	Unitário (R$)	Total (R$)
1	Abacaxi	unidades	2.500	9,03	22.575,00
2	Abóbora comum	kg	3.500	8,93	31.255,00
3	Abobrinha verde	kg	300	5,81	1.743,00
4	Alface	maços	4.500	4,30	19.350,00
5	Banana coruda	kg	100	8,75	875,00
6	Banana maçã	kg	100	11,32	1.132,00
7	Banana prata	kg	30.000	7,56	226.800,00
8	Batata doce rosada	kg	200	5,05	1.010,00
9	Cebola de cabeça	kg	4.000	7,22	28.880,00
10	Cheiro verde	maços	15.000	3,79	56.850,00
11	Couve manteiga	maços	6.000	6,37	38.220,00
12	Feijão comum	kg	50	8,53	426,50
13	Feijão verde	kg	50	17,36	868,00
14	Inhame	kg	200	7,58	1.516,00
15	Laranja pêra	kg	20.000	6,80	136.000,00
16	Limão	kg	20	6,25	125,00
17	Macaxeira	kg	2.000	5,84	11.680,00
18	Mamão papaya	kg	2.000	7,00	14.000,00
19	Melancia	kg	30.000	3,79	113.700,00
20	Pepino	kg	50	7,35	367,50
21	Pimentão verde	kg	500	10,33	5.165,00
22	Polpa de acerola	kg	15.000	18,68	280.200,00
23	Tomate	kg	3.000	9,34	28.020,00
24	Vinagreira	maços	1.000	5,69	5.690,00

Item	Alimento	Unidade	Quantidade	Unitário (R$)	Total (R$)
TOTAL ESTIMADO					**1.026.448,00**

2.1. Cada participante pode ofertar um ou mais itens, em quantidade compatível com sua produção e com o limite anual de comercialização. Os quantitativos estimados, valores de referência, prazos e demais condições encontram-se previstos no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

3. ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO (Envelope 1)

3.1. Para os documentos e requisitos de habilitação, consulte o Anexo III – Requerimento de Credenciamento.

3.2. Poderão participar do presente Credenciamento, pessoas físicas e/ou jurídicas para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis para atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Ribeirãozinho do Maranhão – MA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que atendam integralmente às condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência e seus anexos.

3.3. O valor global estimado do objeto deste credenciamento é o constante do Anexo I – Termo de Referência, de acordo com os quantitativos e valores estimados pela Administração.

3.4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA PESSOA JURÍDICA:

I. Requerimento;
II. Ato de constituição da empresa ou associação (contrato social, ata, requerimento de empresa individual, etc.);
III. Cópia do RG e CPF do representante legal da entidade;
IV. Relação dos profissionais;
V. Comprovante de endereço da entidade;
VI. Cópia de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
VII. Dados bancários com conta corrente e agência bancária em nome da pessoa jurídica;
VIII. Alvará de funcionamento;
IX. Prova de regularidade com a Dívida Ativa da União/Receita Federal;
X. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual da sede da licitante, na forma da lei;
XI. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da licitante, na forma da lei;
XII. Prova de regularidade do FGTS;
XIII. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva com efeito de negativa;

3.5. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA PESSOA FÍSICA:

I. Requerimento;
II. RG e CPF (cópia);

III. Dados bancários com conta corrente e agência bancária em nome do credenciado;

IV. Comprovante de endereço;

V. Certidão de regularidade fiscal com a Fazenda do Estado do domicílio ou sede do proponente;

VI. Certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos, contribuições federais e à Dívida Ativa da União;

VII. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho;

3.6. Na entrega presencial, identificar e lacrar dois envelopes. O Envelope 1 conterá os documentos de habilitação e o Envelope 2, o projeto de venda. Em ambos, informar o nome do proponente, o CPF ou CNPJ e o número deste credenciamento, conforme o descrito abaixo:

AO MUNICÍPIO DE RIBEIRÃOZINHO DO MARANHÃO - MA
EDITAL DE CREDENCIAMENTO N.º 004/2026
DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE: (NOME COMPLETO DA EMPRESA/PESSOA FÍSICA)
ENVELOPE:

3.7. Podem participar fornecedores individuais, grupos informais de dois ou mais agricultores e grupos formais constituídos como associação, cooperativa ou empreendimento familiar rural (EFR). A habilitação seguirá o rol do art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, em sua redação vigente.

3.8. Fornecedor individual

Apresentar comprovante de CPF, extrato ativo do CAF Pessoa Física emitido nos 60 dias anteriores à apresentação, projeto de venda assinado pelo agricultor, declaração de produção própria dos alimentos ofertados e documentação higiênico-sanitária aplicável a esses alimentos.

3.9. Grupo informal

Apresentar, para cada participante, comprovante de CPF, extrato ativo do CAF Pessoa Física emitido nos 60 dias anteriores à apresentação, declaração individual de produção própria e documentação sanitária aplicável aos seus alimentos. O projeto de venda será assinado por todos e conterá relação nominal dos agricultores, número de CAF, município/UF do cadastro, alimentos, quantidades e valor total a fornecer por agricultor.

3.10. Grupo formal e empreendimento familiar rural

Apresentar comprovante de CPF de cada agricultor participante, extrato ativo do CAF Pessoa Jurídica emitido nos 60 dias anteriores à apresentação e prova de regularidade perante a Fazenda

Federal, inclusive Seguridade Social, e o FGTS. Cooperativas e associações apresentarão estatuto social e ata registrada de posse da diretoria atual. Para EFR, admite-se estatuto, contrato social ou ato constitutivo equivalente.

3.11. O representante legal assinará o projeto de venda e declarará que os alimentos provêm dos agricultores nele identificados. Incluir a relação prevista no item 3.5 e a documentação sanitária aplicável. Para comprovar a anuência de cada participante, o grupo poderá escolher entre assinatura física, eletrônica avançada ou qualificada, ou termo anual de anuência e cofornecimento. Neste último caso, cabe ao representante assegurar a veracidade da origem e o repasse dos valores.

3.12. Para integrante de povo ou comunidade tradicional que concorra individualmente ou em grupo informal e esteja impossibilitado de apresentar o CAF Pessoa Física, admite-se comprovante do CadÚnico que identifique sua condição de pertencimento. Os requisitos sanitários serão aferidos conforme o alimento e os arts. 40 a 42 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

3.13. A PROLIC concederá prazo mínimo de cinco dias úteis para sanar ou complementar documentos ausentes, insuficientes ou desconformes. Depois do prazo de apresentação, fica vedada mudança de composição de grupo ou EFR que afete a habilitação, a classificação ou a pontuação do projeto.

4. ENTREGA DOS PROJETOS DE VENDA (Envelope 2)

4.1. Usar o Anexo III ou documento de conteúdo equivalente. Indicar os itens, unidades, quantidades disponíveis, preços unitários do edital, valores por agricultor, período e periodicidade de entrega. O projeto deve indicar quem produzirá cada alimento. Os valores incluem frete, embalagem, carga, descarga e demais custos necessários ao fornecimento.

4.2. O Município controlará os limites das vendas individuais e dos integrantes dos grupos informais e o limite global dos grupos formais e EFR. Estes últimos controlarão, também, o limite individual de cada agricultor participante. A contratação observará o saldo efetivamente disponível de cada fornecedor.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA

5.1. A seleção será feita por alimento, em etapas sucessivas, até completar a quantidade demandada. A ata identificará os proponentes, a quantidade ofertada, a origem territorial, os critérios aplicados e os quantitativos destinados a cada selecionado. O julgamento adotará os preços fixados pela Administração.

5.2. Aplicar a prioridade territorial na seguinte ordem: Município de Ribeirãozinho do Maranhão, região geográfica imediata, região geográfica intermediária, demais municípios do Maranhão e demais fornecedores do País. Utilizar a divisão regional vigente do IBGE. Somente passar à categoria seguinte para completar o saldo do item.

5.3. Para o fornecedor individual, considerar o município do CAF Pessoa Física. Para grupo formal ou informal, considerar local o projeto em que Ribeirãozinho do Maranhão concentre o maior percentual dos agricultores participantes, conforme o município de seus cadastros pessoais. A sede da organização, isoladamente, não determina sua classificação.

5.4. Havendo mais de um projeto habilitado na mesma categoria territorial e necessidade de ordenação, aplicar o Ranking de Impacto Territorial e Social (RITS). São cinco critérios: participação de mulheres, de jovens de 15 a 29 anos, de assentados da reforma agrária, de indígenas e de quilombolas. A pontuação máxima é de cinco pontos.

5.5. Comparar os grupos formais e informais concorrentes na mesma categoria de localidade. Para cada critério, atribuir um ponto ao grupo que apresentar o maior percentual de participantes nessa condição, inclusive a todos os empatados no maior percentual que atendam ao critério. Nos grupos informais, a pontuação exige que todos os participantes se enquadrem em ao menos uma das cinco categorias. Para o fornecedor individual, atribuir um ponto por condição pessoal comprovada. Aplicar o art. 36, §§ 5º a 9º, da resolução, com base nos cadastros e nos comprovantes admitidos.

5.6. Em caso de empate, dar prioridade ao maior percentual de agricultores com produção orgânica ou agroecológica comprovada na forma da legislação. Para o fornecedor individual, considerar a própria produção. Persistindo o empate, a ordem é grupo formal, grupo informal, fornecedor individual e cooperativa central. Em último caso, buscar divisão consensual conforme a capacidade de fornecimento e registrá-la nos autos. Sem consenso, realizar sorteio em sessão pública e lavrar ata.

5.7. Encerrada a seleção, registrar os habilitados excedentes em cadastro de reserva, em ordem de classificação, para eventual inexecução contratual. A convocação respeitará essa ordem e o saldo da demanda.

6. DO PROCEDIMENTO

6.1. O procedimento de credenciamento será composto pelas seguintes fases:

a. Divulgação do Edital;

b. Recebimento da documentação do interessado/Envelopes;

c. Análise da documentação apresentada;

d. Fase recursal;

e. Assinatura do contrato;

f. Ordem de serviço;

g. Homologação do resultado final;

h. Pagamento.

6.2. A PROLIC receberá os projetos no período indicado no aviso de 18 de novembro de 2026 e reproduzido na capa. Encerrado o período, registrará os proponentes em ata e divulgará a relação em portal eletrônico oficial e em local público de fácil acesso. A abertura, o saneamento, a habilitação, o julgamento, a classificação e a homologação serão registrados nos autos.

6.3. Qualquer pessoa poderá pedir esclarecimento ou impugnar o edital por meio de documento formal enviado ao email institucional: cplribeiraozinho2025.2028@gmail.com, em até 3 dias apos a publicação do mesmo. A resposta será enviada por email em até três dias úteis, observado o último dia útil anterior ao dia de encerramento. Alteração que afete a formulação dos projetos exigirá nova divulgação e reabertura do prazo.

6.4. Da decisão de habilitação ou classificação cabe recurso à autoridade que praticou o ato, em três dias úteis contados da intimação ou da lavratura da ata. Os demais interessados poderão apresentar contrarrazões em igual prazo a partir da ciência da interposição. A autoridade poderá reconsiderar a decisão em três dias úteis ou remeter o recurso à autoridade superior, que decidirá em até dez dias úteis do recebimento dos autos. O recurso terá efeito suspensivo até a decisão final.

6.5. Decididos os recursos, a autoridade competente homologará o resultado. O selecionado será convocado a assinar o contrato em até cinco dias úteis do recebimento da convocação. A prorrogação por igual período poderá ser concedida uma vez, se solicitada dentro do prazo e justificada. A execução começa mediante ordem de fornecimento.

6.6. Após a fase de habilitação, o credenciado será convocado para, no prazo de até cinco dias úteis, assinar do termo contratual.

6.7. Após assinatura do contrato, será emitida ordem de fornecimento, dando-se início ao fornecimentos dos generos alimenticios;

6.8. O resultado do julgamento da habilitação e do julgamento dos recursos administrativos interpostos pelos licitantes, deste processo será publicado no diário oficial do município de Ribeirãozinho do Maranhão - MA, para maiores informações através do telefone: (99)98522-2537; e e-mail: cplribeirãozinho2025.2028@gmail.com.

6.9. O credenciamento será formalizado mediante contrato, contendo as cláusulas e condições previstas neste Edital.

7. AMOSTRAS E CONDIÇÕES DE ADEQUAÇÃO DOS ALIMENTOS

7.1. Será feita a apresentação de amostras, em horario e data designada pela conselho e alimentação escolar posteriormente a entrega dos envelopes e classificação dos fornecedores. Onde serão registrados no termo de recebimento as quantidades aceitas, divergências, motivos da recusa e o prazo de reposição.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As entregas ocorrerão durante o ano letivo de 2027, semanal ou quinzenalmente, nas unidades escolares ou no depósito central, conforme cronograma e ordens da Secretaria Municipal de Educação. Cada ordem indicará os itens, quantidades, endereço, data, horário e responsável pelo recebimento.

8.2. Em caso de necessidade de substituir excepcionalmente o alimento contratado, observar o Anexo I. Produtos deteriorados, inseguros ou em desacordo com a especificação serão recolhidos e repostos pelo fornecedor, às suas expensas, no prazo determinado pela fiscalização em função da perecibilidade e do cardápio.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento ocorrerá por transferência à conta informada pelo contratado em até 30 dias após a apresentação do documento fiscal regular e do comprovante da entrega, atestados pelo fiscal e pela equipe de nutrição. Serão pagos apenas os quantitativos efetivamente recebidos e aceitos, pelos preços contratados, com as retenções legalmente cabíveis.

10. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

10.1. O fornecedor responderá pela origem, qualidade sanitária, transporte e entrega dos produtos e pelos danos que causar. Informará à fiscalização fato que comprometa a entrega em até dois dias úteis ou imediatamente, quando se tratar de perecível de entrega diária ou semanal. Manterá as condições de habilitação durante a execução e dará acesso aos comprovantes exigíveis.

10.2. O beneficiamento por terceiro só poderá recair sobre alimentos de produção própria, com autorização na forma do contrato e rastreabilidade documental entre produção, processamento e entrega. A revenda de alimentos adquiridos de terceiros é incompatível com esta chamada.

11. FATOS SUPERVENIENTES

11.1. A autoridade competente poderá adiar a sessão, anular atos ilegais ou revogar a chamada por fato superveniente devidamente comprovado, com motivação, divulgação pelos mesmos meios e

manifestação prévia dos interessados quando cabível. Os contratos já celebrados observarão o respectivo regime de extinção.

12. EFEITOS DA HOMOLOGAÇÃO E DESCREDENCIAMENTO

12.1. A homologação encerra a seleção do respectivo período. A contratação obedecerá à classificação por item e às quantidades selecionadas. O interessado poderá pedir sua retirada por escrito à PROLIC. O pedido produzirá efeito para futuras convocações e preservará as obrigações já contratadas até sua execução ou extinção formal.

12.2. A perda dos requisitos, a falsidade documental e o descumprimento de obrigações poderão ocasionar descredenciamento motivado, observados o contraditório e a ampla defesa. A aplicação de sanções seguirá o procedimento da minuta contratual.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. O edital e seus anexos ficarão disponíveis no portal eletrônico oficial do Município e na PROLIC. O aviso será divulgado no Diário Oficial do Município, na plataforma ComprasBR e nos meios locais e regionais que alcancem os agricultores e suas organizações. O recebimento dos projetos observará o mínimo de vinte dias corridos contados da publicação do edital no portal oficial.

13.2. Em cada prazo, excluir o dia do começo e incluir o do vencimento. Para os prazos em dias úteis, considerar o expediente da Administração municipal. Se o vencimento ocorrer em dia sem expediente, passa para o primeiro dia útil seguinte.

13.3. A PROLIC dará publicidade às decisões, resguardados os dados pessoais de acesso restrito. Integram este edital os seguintes anexos.

ANEXOS

a) Anexo I – Termo de Referência.

b) Anexo II – Minuta do Contrato.

c) Anexo III – Requerimento de Credenciamento, Projeto de Venda e Declarações.

Ribeirãozinho do Maranhão/MA, 19 de novembro de 2026.

João Vitor Sousa Justino

Secretário Municipal de Educação | Portaria nº 102/2026

Rafael Abreu Santos

Agente de Contratação | Portaria nº 332/2025

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Informações Básicas

Órgão: Município de Ribeirãozinho do Maranhão - MA.

Requisitante(s): Secretaria Municipal de Educação

Número do processo: 344715.2026.2152-08

Data: 13/10/2026

Procedimento: Credenciamento

Estimativa de valores: R$ 1.026.448,00 (um milhão e vinte e seis mil e quatrocentos e quarenta e oito reais).

1. OBJETO

1.1. Credenciamento de pessoas físicas e/ou jurídicas para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender aos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Ribeirãozinho do Maranhão – MA, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação tem por objetivo atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Ribeirãozinho do Maranhão – MA, por meio do credenciamento de pessoas físicas e/ou jurídicas para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis destinados ao preparo da alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante o ano letivo de 2027, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. A oferta de uma alimentação escolar nutritiva, segura e balanceada desempenha papel fundamental no processo de ensino e aprendizagem, contribuindo diretamente para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes, o rendimento escolar, a redução da evasão e a formação de hábitos alimentares saudáveis no ambiente educacional.

2.3. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis mostra-se necessária para garantir a regularidade, a qualidade nutricional e a variedade dos cardápios elaborados pela equipe de nutrição do Município, assegurando o atendimento contínuo e ininterrupto aos estudantes das unidades escolares durante todo o calendário letivo de 2027.

2.4. A adoção do procedimento de credenciamento justifica-se pela necessidade de possibilitar a participação ampla e isonômica de diversos fornecedores locais e regionais interessados que atendam aos requisitos estabelecidos pela Administração, fomentando a economia local, garantindo o abastecimento de produtos frescos e assegurando maior eficiência e continuidade no fornecimento.

2.5. O credenciamento permite à Administração habilitar e contratar múltiplos fornecedores previamente qualificados, conforme a demanda nutricional e o cronograma de entregas das escolas, assegurando a execução do objeto de forma adequada e observando rigorosamente os princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, transparência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021 e nas normativas do FNDE/PNAE.

3. VALOR MÉDIO

3.1. O valor global estimado para a presente contratação é de R$ 1.026.448,00 (um milhão e vinte e seis mil e quatrocentos e quarenta e oito reais), apurado por meio de ampla pesquisa de preços realizada em estrita conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e com os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

3.2. A composição dos preços unitários de referência foi obtida mediante consulta detalhada no sistema Painel de Banco de Preços, utilizando a metodologia da média saneada sobre cotações e contratações similares realizadas pela Administração Pública, de modo a refletir fielmente os valores praticados no mercado e garantir a economicidade e a vantajosidade do credenciamento.

4. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

4.1. Quantitativos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND.	VL. UNT.	VL. TOTAL
1	**ABACAXI:** **Características gerais:** deverá ser fresco, firmes e com brilho; estarem livres de resíduos de fertilizantes com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação para consumo na semana de entrega. Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Cor da casca verde-amarelada ou amarela. Aroma doce, característico e agradável, perceptível mesmo sem cortar a fruta. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	2500	Unidades	R$ 9,03	R$ 22.575,00
2	**ABÓBORA COMUM:** **Características gerais:** deve ser de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transportes. Não serão aceitas "peças" murchas, com rachaduras, perfurações e/ou cortes. Com cor variante entre verde, alaranjada ou amarelada, dependendo do grau de maturação. Com polpa tipicamente de cor amarelada a alaranjada intensa, uniforme e sem manchas escuras. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	3500	Kg	R$ 8,93	R$ 31.255,00

3	**ABOBRINHA VERDE:** **Características gerais:** deve ser de boa qualidade, de aspecto fresco, com casca firme, lisa, cor verde brilhante ou amarelada, tamanho e coloração uniforme, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente. Com casca verde uniforme, podendo variar entre verde-claro e verde-escuro, com brilho natural. Polpa branca e levemente esverdeada, firme e sem manchas. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	300	Kg	R$	5,81	R$	1.743,00
4	**ALFACE:** **Características gerais:** deve apresentar características do cultivar bem formadas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, firme e intacta, livres de danos mecânicos, material terroso, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidades. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e embaladas individualmente. Cultivo convencional, não hidropônico. Folhas verde-claro a verde-escuro, dependendo da variedade. Coloração uniforme, fresca e brilhante, sem manchas amareladas ou escuras. Talo branco ou levemente esverdeado, firme e sem sinais de oxidação. **Entrega:** quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	4500	Maços	R$	4,30	R$	19.350,00
5	**BANANA CORUDA:** **Características gerais:** deverá ser de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fruto alongado, casca amarelada quando madura, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sabor adocicado e suave, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Casca verde quando imatura, passando para amarelo-dourado ao atingir a maturação. Pode apresentar pequenas manchas marrons quando bem madura. Polpa amarela clara a intensa, firme quando verde e mais macia conforme amadurece. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	100	Kg	R$	8,75	R$	875,00

	Entrega: quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.				
6	**BANANA MAÇÃ:** **Características gerais:** deverá ser de primeira qualidade, fruto curto e grosso, casca amarelada quando madura e coloração uniforme, com polpa branca firme, com sabor doce, aroma suave e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Casca amarela clara quando madura, podendo apresentar leves manchas marrons conforme o amadurecimento. Polpa branca a levemente creme, firme e sem manchas escuras. Com aroma doce, delicado e característico. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	100	Kg	R$ 11,32	R$ 1.132,00
7	**BANANA PRATA:** **Características gerais:** deverá ser de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Casca amarela clara quando madura, podendo apresentar pequenas manchas marrons conforme o amadurecimento. Com polpa branca e levemente creme, firme e uniforme, sem manchas escuras. Aroma suave e adocicado, característico da banana madura. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	30000	Kg	R$ 7,56	R$ 226.800,00
8	**BATATA DOCE ROSADA:** **Características gerais:** deverá ser lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos aderidos à superfície. Apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas,	200	Kg	R$ 5,05	R$ 1.010,00

	machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Casca rosada a roxo-claro, uniforme, sem manchas escuras ou áreas esbranquiçadas, com polpa branca ou levemente creme, firme e homogênea. Aroma suave, levemente adocicado e terroso, característico da batata-doce fresca. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.				
9	**CEBOLA DE CABEÇA:** **Características gerais:** deverá ser de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Casca externa pode variar entre amarela-dourada, marrom-clara ou roxa. Polpa interna branca ou levemente translúcida, firme e suculenta, com coloração uniforme, sem manchas escuras ou sinais de deterioração. Aroma intenso, pungente e característico. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	4000	Kg	R$ 7,22	R$ 28.880,00
10	**CHEIRO VERDE:** **Características gerais:** constituída de cebola de palha e coentro de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, com excelente grau de limpeza apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetam a sua formação e a sua aparência, estar livres de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Cultivo convencional, não hidropônico. Folhas de salsa, na cor verde-escuro, brilhante e uniforme, sem manchas amareladas ou escuras. Folhas da cebolinha, na coloração verde-claro a verde-intenso, firmes e frescas. Com coloração viva e homogênea, indicando frescor. Com aroma fresco, herbal e característico, levemente picante e penetrante. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico.	15000	Maços	R$ 3,79	R$ 56.850,00

	Entrega: quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.						
11	**COUVE MANTEIGA:** **Características gerais:** devem ser de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, tamanho uniforme, intactas, bem desenvolvidas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Cultivo convencional, não hidropônico. Folha de coloração de verde intenso e brilhante, variando entre verde médio ao verde-escuro. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico. **Entrega:** quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	6000	Maços	R$	6,37	R$	38.220,00
12	**FEIJÃO COMUM:** **Características gerais:** feijão comum seco, de 1ª qualidade, grãos íntegros e uniformes, cor característica, sem manchas, rachaduras ou sinais de fermentação, odor próprio do produto, sem odores estranhos ou rançosos. Livre de insetos, parasitas, larvas, sujidades, material terroso ou corpos estranhos. Isentos de umidade excessiva, germinação, resíduos de fertilizantes ou substâncias químicas e Grau de maturação adequado. Grãos de coloração bege com rajadas marrons. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com etiqueta, com peso líquido de 1 kg. Cultivo convencional, não hidropônico. **Entrega:** quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	50	Kg	R$	8,53	R$	426,50
13	**FEIJÃO VERDE:** **Características gerais:** de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidades ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Coloração verde claro a verde-amarelado, com aspecto fresco e vivo. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com etiqueta, com peso líquido de 1 kg. Cultivo convencional, não hidropônico.	50	Kg	R$	17,36	R$	868,00

	Entrega: quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.					
14	**INHAME:** **Características gerais:** de primeira qualidade; branco; firme; com a polpa leitosa; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; sem manchas pretas e amareladas; com ausência de sujidades, parasitas e larvas; de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Casca de cor marrom-acinzentado, áspero e fibroso, por dentro polpa branca ou levemente amarelada. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	200	Kg	R$ 7,58	R$ 1.516,00
15	**LARANJA PÊRA:** **Características gerais:** devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação, com prazo de utilização conforme data de entrega e utilização no cardápio, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. A casca de cor laranja vivo, polpa de tom alaranjado intenso e suculento. Com aroma de perfume cítrico doce e levemente ácido. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e/ou sacolas tipo rede. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	20000	Kg	R$ 6,80	R$ 136.000,00
16	**LIMÃO:** **Características gerais:** de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. A	20	Kg	R$ 6,25	R$ 125,00

	casca de cor verde, com a polpa clara, entre o amarelo-pálido e verde-translúcido. Com aroma fresco, cítrico e penetrante, com notas ácidas e energizantes. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.				
17	**MACAXEIRA;** **Características gerais:** deverá ser de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofos. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco. Não serão permitidas entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Casca externa de cor marrom-acinzentado, fibrosa e áspera. Polpa de coloração branca ou levemente amarelada. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	2000	Kg	R$ 5,84	R$ 11.680,00
18	**MAMÃO PAPAYA:** **Características gerais:** deverá ser de tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, cor própria, frescos, classificada como fruta com polpa firme e intacta. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Casca de coloração verde ao amarelo-alaranjado conforme amadurece. Polpa de coloração laranja intenso e vibrante, suculenta e macia, a sementes de coloração preta e brilhante. Aroma de perfume doce, suave e tropical. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	2000	Kg	R$ 7,00	R$ 14.000,00

19	**MELANCIA:** **Características gerais:** deverá ser de tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, ser fresca, 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. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Casca de coloração verde-escura, geralmente com listras mais clara, com a polpa de coloração vermelho vivo e suculento, com sementes de coloração pretas. Aroma de perfume adocicado e suave. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	30000	Kg	R$ 3,79	R$ 113.700,00
20	**PEPINO:** **Características gerais:** de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Casca de coloração verde-claro ao verde-escuro, com pequenas estrias ou manchas. Polpa branca ou verde-pálido, firme e aquosa, sementes pequenas, translúcidas e dispostas no centro. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	50	Kg	R$ 7,35	R$ 367,50
21	**PIMENTÃO VERDE:** **Características gerais:** deverá ser fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Estar livres de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A casca de coloração verde intenso e brilhante, uniforme, com superfície lisa e firme, a polpa interna de coloração verde-clara, suculenta e crocante, as sementes são pequenas, arredondadas e de cor esbranquiçada.	500	Kg	R$ 10,33	R$ 5.165,00

	Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.				
22	**POLPA DE ACEROLA:** **Características gerais:** deverá ser obtida a partir de frutos maduros, sadios e limpos, submetidos a processo tecnológico adequado, que preserva suas características nutricionais: cor: vermelho-alaranjado, característica da acerola madura; sabor e aroma: típicos da fruta, sem gosto ou odor estranho; textura: homogênea, sem separação de fases; pH: conforme legislação vigente; ácido ascórbico (vitamina C): dentro dos padrões estabelecidos pela ANVISA. O produto deve ser 100% natural, sem adição de açúcar, corantes, conservantes ou aromas artificiais. Deverá se apresentar congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Com peso individual de 500g a 1kg. Ter registro do serviço de inspeção (SIM, SIE, ou SISBI, conforme o caso. Com informações nutricionais de acesso ao consumidor. O produto deve ser mantido congelado a temperatura igual ou inferior a **–18°C**, sendo transportado em veículo limpo e isotérmico, garantindo a integridade da cadeia de frio até o destino final. O prazo de validade deverá ser no mínimo de doze (12) meses a partir da data de fabricação. Coloração vermelho-alaranjado intenso, ás vezes puxando para o vermelho vivo, com aroma de perfume cítrico e furtado. **Embalagem:** deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá estar acondicionado em e**mbalagens de polietileno atóxico** e **lacradas hermeticamente**. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	15000	Kg	R$ 18,68	R$ 280.200,00
23	**TOMATE:** **Classificação/Características gerais:** deverá ser de tamanho médio e grande, tipo salada, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra e corpos estranhos aderentes a espécie externa e isenta de umidade, livre de resíduos de fertilizantes, defensivos, parasitas, larvas. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou	3000	Kg	R$ 9,34	R$ 28.020,00

	mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas "peças" murchas, com rachaduras, perfurações e/ou cortes. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Casca de coloração vermelho vivo ao vermelho-alaranjado variando da maturação, polpa suculenta, de tom vermelho intenso, com sementes pequenas envoltas em uma gelatina translúcida. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.				
24	**VINAGREIRA:** **Classificação/Características gerais:** Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Devem ser de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, tamanho uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. As folhas de coloração verde-escura, com tonalidade viva e aspecto fresco, com cálices florais de coloração vermelho intenso e brilhante, quase vinho. **Embalagem:** o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. **Entrega:** quando da entrega do produto, o mesmo deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.	1000	Maços	R$ 5,69	R$ 5.690,00
TOTAL				**R$**	**1.026.448,00**

5. FONTE DE RECURSO

ADMINISTRAÇÃO GERAL

Exercício	2026	
Poder	Poder Executivo	02.00
Órgão	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇAO	02.12.00
Unidade Orçamentária/atividade	MANUTENÇAO DA MERENDA ESCOLAR- PNAE	12.122.0402.2014.0000
	MANUTENÇÃO DO QSE	12.122.0402.6189.0000
Natureza da Despesa	Material de Consumo	3.3.90.30.00

6. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Fornecer os gêneros alimentícios perecíveis conforme as especificações nutricionais, padrões de qualidade, quantidades, locais e prazos estabelecidos pela Administração neste Termo de Referência e nas solicitações emitidas pela Secretaria Municipal de Educação;

6.2. Realizar o fornecimento com rigoroso padrão higiênico-sanitário, observando as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), garantindo o frescor, a integridade, o prazo de validade adequado e as condições ideais de conservação e consumo dos alimentos entregues;
6.3. Efetuar as entregas conforme Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente emitido pela Administração, observando rigorosamente os quantitativos, o cronograma semanal/quinzenal, os pontos de entrega (unidades escolares ou depósito central) e demais condições estabelecidas;
6.4. Arcar com todos os custos e despesas necessários à execução do fornecimento, incluindo embalagem apropriada, acondicionamento térmico (quando aplicável), transporte em veículos higienizados e adequados ao transporte de alimentos, carga, descarga e demais encargos decorrentes;
6.5. Não transferir ou subcontratar, total ou parcialmente, o fornecimento objeto do credenciamento sem prévia autorização da Administração, mantendo integral responsabilidade pela adequada entrega e procedência dos produtos;
6.6. Submeter-se à fiscalização da Administração e da equipe de nutrição do PNAE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e adotando as providências necessárias para correção de eventuais irregularidades identificadas no ato do recebimento;
6.7. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis (ou imediatamente, em casos de perecíveis de entrega diária/semanal), a ocorrência de fatos que possam impedir ou prejudicar a entrega regular dos alimentos, apresentando, quando solicitado, documentos comprobatórios;
6.8. Cumprir integralmente os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sanitários e comerciais decorrentes da execução do fornecimento, não gerando qualquer vínculo entre seus empregados ou colaboradores e a Administração Pública;
6.9. Manter, durante toda a vigência da contratação, as condições de habilitação, regularidade fiscal e qualificação técnica/sanitária exigidas no procedimento de credenciamento;
6.10. Responsabilizar-se pela qualidade e segurança alimentar dos gêneros fornecidos, realizando, sem ônus para a Administração e em prazo imediato definido pela fiscalização, a substituição dos itens que apresentarem sinais de deterioração, avarias na embalagem, prazo de validade vencido ou próximo ao vencimento, ou desconformidade com as especificações contratadas;
6.11. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência de falhas no transporte, acondicionamento ou qualidade dos alimentos fornecidos, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização realizada pelo Município;
6.12. Atender prontamente às solicitações da fiscalização da Administração e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) relacionadas ao acompanhamento e à execução do fornecimento contratado.

7. FORMA DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado após a efetiva entrega dos gêneros alimentícios perecíveis, mediante o recebimento definitivo dos produtos pela Administração e o devido atesto do responsável pela fiscalização da contratação e da equipe de nutrição do PNAE.
7.2. O pagamento será realizado em moeda corrente nacional, por meio de ordem bancária, na conta indicada pelo credenciado, no prazo estabelecido pela Administração, após a apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente e demais documentos necessários ao processamento da despesa.
7.3. Para fins de pagamento, o credenciado deverá apresentar a documentação fiscal e comprobatória da entrega dos gêneros alimentícios, incluindo, quando exigível:

I – Nota Fiscal ou documento fiscal equivalente, devidamente emitido em conformidade com os produtos fornecidos;

II – Comprovação da regularidade fiscal, trabalhista e sanitária, conforme exigências previstas no instrumento convocatório e na legislação aplicável;

III – Termo de recebimento, canhoto de entrega assinado ou outro documento que comprove a entrega regular dos alimentos e o aceite pela Administração;

IV – Demais documentos eventualmente solicitados pelo setor competente para instrução do processo de pagamento.

7.4. O pagamento somente será efetuado após a verificação da entrega adequada dos produtos contratados, não sendo admitido pagamento antecipado, salvo nas hipóteses legalmente previstas e devidamente justificadas pela Administração.

7.5. A Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis previstas na legislação vigente, quando aplicáveis.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR/CONTRATADO

8.1. São obrigações do credenciado/contratado, além de outras previstas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório e no contrato, quando houver:

8.1.1. Fornecer os gêneros alimentícios perecíveis conforme as especificações nutricionais, padrões de qualidade, quantidades, locais e prazos estabelecidos pela Administração;

8.1.2. Arcar com todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do fornecimento, incluindo embalagem apropriada, transporte em veículos higienizados e adequados para alimentos, carga, descarga, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sanitários, sem quaisquer ônus adicionais para a Administração;

8.1.3. Substituir, recolher ou corrigir, de forma imediata e sem ônus para a Administração, os produtos que apresentarem sinais de deterioração, avarias nas embalagens, prazo de validade inadequado ou desconformidades em relação às especificações contratadas, quando solicitado pela fiscalização;

8.1.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de sua atuação, por ação ou omissão, durante o transporte, a entrega ou a manipulação dos alimentos fornecidos;

8.1.5. Cumprir rigorosamente os prazos, o cronograma de entregas, as condições de conservação (temperatura e higiene) e demais orientações estabelecidas pela Administração para a execução do objeto;

8.1.6. Manter rigorosas condições higiênico-sanitárias na manipulação, acondicionamento e transporte dos gêneros alimentícios, garantindo o frescor, a qualidade e a segurança alimentar para consumo dos alunos da rede municipal;

8.1.7. Manter, durante toda a vigência da contratação, as condições de habilitação, regularidade fiscal e qualificação exigidas no procedimento de credenciamento;

8.1.8. Atender prontamente às solicitações da fiscalização da Administração e da equipe de nutrição do PNAE, prestando esclarecimentos, informações e realizando os ajustes necessários ao adequado cumprimento do objeto contratado.

9. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. São atribuições da Contratante, além de outras previstas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório e no contrato de credenciamento, quando houver:

9.1.1. Designar gestor e fiscais responsáveis pelo acompanhamento, controle e fiscalização da execução do fornecimento, garantindo o cumprimento das condições estabelecidas;

9.1.2. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis, verificando a qualidade, o frescor, o cumprimento dos prazos, os padrões higiênico-sanitários e a conformidade com as especificações deste Termo de Referência;

9.1.3. Efetuar os pagamentos devidos ao credenciado/contratado, após a comprovação da adequada entrega dos produtos e o respectivo atesto pela fiscalização e pela equipe de nutrição do PNAE;

9.1.4. Aplicar as sanções administrativas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas, observados o contraditório e a ampla defesa, quando aplicáveis;

9.1.5. Emitir Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente, contendo as informações necessárias (quantitativos, cronograma e locais de entrega) para a execução do objeto contratado;

9.1.6. Receber, conferir e atestar os gêneros alimentícios entregues, verificando sua conformidade com as especificações nutricionais, quantidades, prazos de validade e demais condições estabelecidas;

9.1.7. Recusar produtos entregues em desacordo com as exigências previstas neste Termo de Referência (como itens avariados, deteriorados ou vencidos), determinando a substituição ou os ajustes necessários;

9.1.8. Realizar a liquidação da despesa e efetuar o pagamento dentro dos prazos estabelecidos, após o cumprimento das condições necessárias;

9.1.9. Comunicar ao credenciado/contratado quaisquer ocorrências que possam comprometer a execução do fornecimento, para que sejam adotadas as providências cabíveis;

9.1.10. Proporcionar as condições necessárias para a adequada entrega dos alimentos, fornecendo informações, cronogramas de atendimento das escolas e demais elementos necessários ao cumprimento do objeto.

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1. A exigência de qualificação técnica tem por objetivo comprovar que as pessoas físicas ou jurídicas interessadas possuem capacidade e experiência compatíveis com a execução do fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis objeto deste Termo de Referência.

10.2. Para pessoa jurídica, deverá ser apresentada comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da contratação, por meio de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre o fornecimento de gêneros alimentícios ou produtos correlatos.

10.3. Para pessoa física (como agricultores familiares, produtores rurais ou fornecedores individuais), deverá ser apresentada comprovação de experiência por meio de declaração de capacidade técnica, atestado, DAP/CAF (Declaração de Aptidão ao Pronaf / Cadastro da Agricultura Familiar) válida, ou outro documento equivalente, emitido por entidade representativa, órgão público ou pessoa jurídica, que comprove aptidão para a comercialização de produtos alimentícios.

10.4. Os documentos apresentados deverão conter, sempre que possível, informações relativas à natureza dos produtos fornecidos, períodos, identificação do emitente e demais elementos que permitam à Administração avaliar a compatibilidade e a regularidade técnico-sanitária da experiência apresentada.

10.5. A Administração poderá realizar diligências para confirmar a autenticidade e a veracidade das informações constantes nos documentos apresentados, bem como verificar a adequação das condições higiênico-sanitárias, conforme a legislação aplicável.

11. HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.1. Documentos Pessoais (Pessoa Física):

11.1.1. Documento de identificação: cópia do RG e CPF;

11.1.2. Comprovante de endereço atualizado, em nome do licitante.

11.2. Documentação Fiscal e Trabalhista:

11.2.1. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF);

11.2.2. Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), comprovando inexistência de inadimplência perante a Justiça do Trabalho;

11.2.3. Certificado de Regularidade de Situação perante o FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal (CEF).

11.3. Prova de Regularidade Fiscal:

11.3.1. Fazenda Federal: Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

11.3.2. Fazenda Estadual: Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Estaduais e Certidão Negativa da Dívida Ativa do Estado, emitidas até 120 (cento e vinte) dias antes da solicitação;

11.3.3. Fazenda Municipal: Certidão Negativa de Débitos Municipais, Certidão Negativa da Dívida Ativa e Alvará de Localização e Funcionamento, emitidos até 90 (noventa) dias antes da solicitação.

11.4. Certidão Negativa de Ações Penais:

11.4.1. Certidão negativa de ações penais de 1º grau, emitida pelo Tribunal de Justiça do Maranhão (TJ/MA).

11.5. Pessoa Jurídica (quando aplicável):

11.5.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

11.5.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, acompanhado de todas as alterações ou consolidações;

11.5.3. Comprovante de inscrição no CNPJ;

11.5.4. Certidões de regularidade fiscal e trabalhista, nos mesmos moldes do item 11.3 e 11.2.2, adaptadas à pessoa jurídica;

11.5.5. Certidão de regularidade perante o FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

11.5.6. Atestado de capacidade técnica, conforme item 10 deste TR;

11.5.7. Certidão negativa de ações penais da pessoa jurídica, se houver previsão legal aplicável.

12. DA PROPOSTA

12.1. A proposta apresentada pelo interessado deverá conter os valores referentes ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, conforme as especificações, unidades de medida e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

12.2. Os valores propostos deverão contemplar todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo embalagem apropriada, transporte em veículos higienizados e adequados para alimentos, carga, descarga, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e sanitários, e demais despesas diretas ou indiretas decorrentes do fornecimento.

12.3. A contratação e o pagamento serão realizados conforme os produtos efetivamente entregues, conferidos e aceitos pela fiscalização da Administração e pela equipe de nutrição do PNAE, observados os valores e condições estabelecidos no instrumento de credenciamento.

12.4. A proposta deverá ser apresentada conforme modelo disponibilizado pela Administração, devidamente assinada pelo interessado ou representante legal, contendo declaração de concordância com as condições previstas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

12.5. O interessado deverá manter sua proposta válida durante o período de vigência do credenciamento, compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios nas condições estabelecidas pela Administração e em estrita observância às normas de segurança alimentar.

13. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO DOS CREDENCIADOS

13.1. A Administração Pública divulgará o edital de chamamento público para credenciamento dos interessados, em meio oficial de divulgação, possibilitando a participação de pessoas físicas e jurídicas que atendam aos requisitos estabelecidos para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis destinados aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

13.2. O edital de credenciamento estabelecerá as condições padronizadas para habilitação e contratação dos interessados, incluindo requisitos de qualificação técnica e sanitária, documentação necessária, critérios de execução, prazos, tabelas de preços e demais condições aplicáveis ao fornecimento.

13.3. O credenciado não poderá transferir, ceder ou subcontratar, total ou parcialmente, o fornecimento objeto do credenciamento sem prévia autorização da Administração, permanecendo integralmente responsável pela entrega e procedência dos produtos.

13.4. O descredenciamento poderá ocorrer nas hipóteses previstas no edital e na legislação aplicável, inclusive por solicitação do credenciado, mediante comunicação prévia, ou por iniciativa da Administração, quando constatado o descumprimento das condições estabelecidas ou das normas higiênico-sanitárias.

13.5. A contratação dos credenciados será realizada conforme a necessidade da Administração e o cronograma de atendimento da Secretaria Municipal de Educação, durante o período de vigência do credenciamento, observada a demanda de consumo para a merenda escolar ao longo do ano letivo de 2027.

13.6. O credenciado será convocado para a formalização da contratação por meio de contrato, termo de compromisso ou outro instrumento equivalente previsto na legislação, momento em que serão estabelecidas as condições específicas de entrega e os quantitativos correspondentes.

14. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

14.1. Será adotada a Lei Federal nº 14.133/2021, notadamente os arts. 74, caput, IV, 78, I, combinado com o art. 79, I, todos da mencionada Lei.

> **Art. 79.** O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;
II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;
III - em mercados fluidos: caso em que a flutuação constante do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.
Parágrafo único. Os procedimentos de credenciamento serão definidos em regulamento, observadas as seguintes regras:
I - a Administração deverá divulgar e manter à disposição do público, em sítio eletrônico oficial, edital de chamamento de interessados, de modo a permitir o cadastramento permanente de novos interessados;
II - na hipótese do inciso I do caput deste artigo, quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda;
III - o edital de chamamento de interessados deverá prever as condições padronizadas de contratação e, nas hipóteses dos incisos I e II do caput deste artigo, deverá definir o valor da contratação;
IV - na hipótese do inciso III do caput deste artigo, a Administração deverá registrar as cotações de mercado vigentes no momento da contratação;
V - não será permitido o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração;
VI - será admitida a denúncia por qualquer das partes nos prazos fixados no edital.

Com base na Lei nº 14.133/2021, que regulamenta as licitações e contratos administrativos, apresentamos a justificativa para a escolha da modalidade de credenciamento para o presente processo. Além da referida Lei o processo se baseia no Decreto nº 11.878, de 9 de janeiro de 2024.

A modalidade de credenciamento foi selecionada em consonância com os princípios e disposições estabelecidos pela referida lei, sendo a escolha fundamentada nos seguintes aspectos:

1. **Adequação à Natureza do Objeto**: O credenciamento é a modalidade adequada para a contratação de serviços que não podem ser definidos previamente com precisão, pois a demanda é variável e contínua. No presente caso, os serviços a serem contratados possuem características que se ajustam perfeitamente a esse modelo, dada a necessidade de flexibilidade e a oferta contínua de prestadores.

2. **Objetivo da Modalidade**: A modalidade de credenciamento permite a inclusão de diversos interessados que preencham os requisitos estabelecidos, garantindo maior competitividade e atendimento à demanda com a qualidade esperada. O credenciamento se revela eficaz para garantir a diversidade de fornecedores e, consequentemente, melhores condições para a administração pública.
3. **Princípio da Isonomia e da Seleção Objetiva**: Conforme estipulado pela Lei nº 14.133/2021, o credenciamento assegura a isonomia entre os prestadores de serviços, uma vez que a seleção é realizada com base em critérios objetivos e previamente definidos. Todos os interessados que atendem aos requisitos estabelecidos poderão ser credenciados, evitando práticas discriminatórias e promovendo a transparência.
4. **Eficiência Administrativa**: A modalidade de credenciamento contribui para a eficiência administrativa, uma vez que, ao invés de realizar licitações repetitivas e individualizadas para cada demanda, permite a contratação de serviços por meio de um processo contínuo e simplificado. Isso resulta em economia de tempo e recursos para a administração pública.

5. **Necessidade de Flexibilidade**: A escolha do credenciamento é justificada pela necessidade de manter flexibilidade no atendimento às demandas variáveis e contínuas, que são características do objeto deste processo. Essa modalidade possibilita uma resposta ágil às necessidades emergentes, garantindo que os serviços estejam disponíveis conforme as exigências.

Diante do exposto, a modalidade de credenciamento se revela a mais adequada para o atendimento das necessidades especificadas, em conformidade com os princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

Neste sentido, prevalecente o entendimento no TCU sobre a matéria, que é regular a utilização do credenciamento em casos cujas particularidades do objeto a ser contratado indiquem a inviabilidade de competição, ao mesmo tempo em que se admite a possibilidade de contratação de todos os interessados em oferecer o mesmo tipo de serviço à Administração Pública.

Diante do exposto, fica demonstrado de forma inequívoca que somente através do credenciamento poderá atender às necessidades da Administração, e que não haverá prejuízo ao princípio da isonomia e igualdade entre os profissionais, uma vez que será garantida igualdade de condições entre todos os interessados hábeis a contratar com a Administração, pelo preço por ela definido, e a contratação recairá sobre todos os que tiverem interesse e que satisfaçam as condições fixadas pela Administração, não havendo relação de exclusão.

Ribeirãozinho do Maranhão - MA, 28 de outubro de 2026

_____

Marcio Henrique dos Santos Morais

Assistente Jurídico

Matrícula **nº 5189-1**

De acordo:_____

Lydia Rakel Silva Everton Guimarães

Gerente de Planejamento

Portaria nº **122/2025**

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência da Secretaria Municipal de Educação:

_____

João Vitor Sousa Justino
Secretário Municipal de Educação
Portaria **nº 102/2026**

ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Contrato nº [número/ano] | Processo Administrativo nº 344715.2026.2152-08 | Credenciamento nº 004/2026.

O MUNICÍPIO DE RIBEIRÃOZINHO DO MARANHÃO/MA, CNPJ nº 01.597.627/0001-34, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, representado por [nome, cargo e ato de designação], doravante CONTRATANTE, e [nome do agricultor ou denominação da organização], CPF/CNPJ nº [informar], CAF ou identificação admitida nº [informar], com endereço em [informar], representado por [se aplicável], doravante CONTRATADO, celebram o presente contrato. Na contratação de integrantes de grupo informal serão identificados os agricultores responsáveis pelas entregas e os respectivos valores individuais.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E VINCULAÇÃO

1.1. O CONTRATADO fornecerá os alimentos da sua produção, ou dos participantes identificados no projeto, destinados à alimentação dos alunos da rede municipal no ano letivo de 2027. Integram este contrato, independentemente de transcrição, o edital, seu Termo de Referência, o projeto de venda selecionado, o cronograma e o ato de homologação.

CLÁUSULA SEGUNDA – ITENS, VALOR E PAGAMENTO

2.1. O valor deste contrato é de R$ [valor em algarismos e por extenso], composto pelos itens e quantidades efetivamente atribuídos ao CONTRATADO na homologação. O quadro será preenchido com os preços unitários publicados e a identificação dos produtores.

Item / alimento	Agricultor e CAF	Unidade	Quantidade	Preço unit. (R$)	Total (R$)
[preencher]	[identificar]	[un.]	[qtd.]	[preço do edital]	[subtotal]
Total do contrato					[total]

2.2. Após a entrega e o atesto pelo fiscal e pela equipe de nutrição, o CONTRATANTE pagará o valor da parcela aceita, por transferência para a conta de titularidade do CONTRATADO, em até 30 dias da apresentação da documentação fiscal regular e do comprovante de entrega. O fiscal notificará por escrito as inconsistências, e a parcela incontroversa seguirá para pagamento. A mora imputável ao CONTRATANTE acarretará atualização da parcela vencida pelo IPCA, do vencimento ao efetivo pagamento.

2.3. O preço inclui acondicionamento, frete, carga, descarga e encargos. Será observado o interregno mínimo legal de um ano, contado da data do orçamento estimado [registrar a data da pesquisa válida],

para reajuste pelo IPCA/IBGE sobre as obrigações executadas depois da data-base. A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro observará as hipóteses legais e dependerá da demonstração dos fatos e de seu impacto.

2.4. A despesa correrá à conta do crédito do exercício de execução. Unidade orçamentária [indicar], ação [indicar], fonte PNAE [indicar], natureza da despesa [indicar], nota de empenho nº [indicar]. Identificar o crédito e o empenho antes da execução.

CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO, RECEBIMENTO E LIMITES

3.1. O fornecimento será parcelado, semanal ou quinzenalmente, conforme o cronograma que acompanha este contrato e as ordens da Educação. Cada ordem identificará itens, quantitativos, unidade recebedora, endereço, data, horário e responsável. O recebimento registrará quantidades entregues e aceitas, lote ou origem, condição sanitária e eventual recusa motivada.

3.3. Substituições de alimentos obedecerão ao item 6.4 do Anexo I. A correção de entrega defeituosa ocorrerá às expensas do CONTRATADO, no prazo fixado pelo fiscal conforme a perecibilidade do item e a data de consumo.

CLÁUSULA QUARTA – RESPONSABILIDADES E FISCALIZAÇÃO

4.1. O CONTRATADO assegurará produção própria, acondicionamento, transporte higiênico e qualidade até o recebimento. Responderá pelos encargos da execução e pelos danos a que der causa. Comunicará impedimentos na forma do edital e manterá as condições de habilitação. É vedada a cessão do objeto. O beneficiamento de produção própria por estabelecimento regular poderá ser admitido mediante autorização expressa e rastreabilidade por notas de entrada e saída ou documento equivalente.

4.2. O CONTRATANTE designará gestor e fiscal, organizará as entregas, providenciará o aceite técnico, liquidará e pagará as parcelas devidas. O Conselho de Alimentação Escolar e os órgãos de controle terão acesso aos documentos de execução. As ocorrências e medidas corretivas serão registradas pelo fiscal.

4.3. O CONTRATADO manterá termos de anuência, comprovantes de entrega, documentos fiscais e comprovantes dos repasses aos produtores por cinco anos contados da prestação de contas do contrato. No beneficiamento por terceiros, conservará também as provas de rastreabilidade por cinco anos da emissão do documento fiscal destinado ao Município.

CLÁUSULA QUINTA – INFRAÇÕES E SANÇÕES

5.1. A recusa injustificada de cumprir obrigação assumida, o atraso injustificado, a entrega de alimentos em desconformidade, a inexecução e a apresentação de documento falso serão apurados em processo próprio, com intimação, contraditório e ampla defesa. Aplicam-se os arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, naquilo que couber.

5.2. A inexecução parcial de menor gravidade pode ensejar advertência. Em caso de inexecução culposa parcial, poderá ser aplicada multa compensatória de 0,5% do valor do contrato e, em caso de inexecução total, de 5% do valor do contrato. A dosimetria observará as circunstâncias, o dano e a proporcionalidade. O impedimento de licitar e contratar ou a declaração de inidoneidade dependerão da gravidade, do enquadramento legal e de decisão da autoridade competente. É assegurado o direito de defesa e recurso na forma da lei.

CLÁUSULA SEXTA – VIGÊNCIA

6.1. A vigência compreenderá o período de [data inicial] a [data final], compatível com o calendário letivo de 2027 e o cronograma contratado. A eficácia observará a divulgação legal. Manter-se-ão as responsabilidades por entregas realizadas, fiscalização e prestação de contas nos respectivos prazos.

CLÁUSULA SÉTIMA – ALTERAÇÕES E FATOS SUPERVENIENTES

7.1. As alterações serão motivadas e formalizadas na forma da legislação aplicável. A parte impedida de cumprir obrigação comunicará o fato e apresentará seus comprovantes. A Administração avaliará o impacto no cardápio escolar, o eventual reequilíbrio e as providências para continuidade do fornecimento.

CLÁUSULA OITAVA – EXTINÇÃO

8.1. O contrato poderá ser extinto nas hipóteses e formas dos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, no que couber, asseguradas motivação, manifestação do interessado e apuração das entregas aceitas. A retirada do cadastro não extingue automaticamente as obrigações assumidas.

CLÁUSULA NONA – PUBLICIDADE E CASOS OMISSOS

9.1. Cabe ao CONTRATANTE divulgar o instrumento e os aditivos nos meios oficiais legalmente exigíveis. Aos casos omissos aplicam-se a Lei nº 11.947/2009, a regulamentação vigente do FNDE para o PNAE e, subsidiariamente, a legislação de contratos administrativos.

CLÁUSULA DÉCIMA – FORO

10.1. Fica eleito o foro competente da sede do Município de Ribeirãozinho do Maranhão/MA para as questões decorrentes deste contrato, ressalvada competência legal absoluta.

Ribeirãozinho do Maranhão/MA, _____ de _____ de _____.

_____ _____

Representante do CONTRATANTE CONTRATADO ou representante

Testemunhas

1. _____ 2. _____

ANEXO III

REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO E PROJETO DE VENDA

À Divisão de Processos Licitatórios de Ribeirãozinho do Maranhão/MA

Requeiro a participação na Chamada Pública da Agricultura Familiar, Credenciamento nº 004/2026, Processo Administrativo nº 344715.2026.2152-08, para o fornecimento dos alimentos abaixo, pelos preços publicados e nas condições do edital.

1. Identificação do proponente

Categoria ( ) Individual ( ) Grupo informal ( ) Associação ( ) Cooperativa ( ) EFR

Nome completo ou denominação _____

CPF ou CNPJ _____ CAF PF / PJ _____

Município e UF do cadastro _____

Endereço _____

Representante ou contato do grupo _____

Telefone _____ E-mail _____

2. Oferta de alimentos e cronograma

Preencher uma linha por agricultor e por alimento, mesmo quando vários agricultores ofertarem o mesmo item. Repetir as linhas quando necessário. Para o grupo, informar também o total de cada agricultor e o total do projeto. Usar o preço unitário da seção 2 do edital.

Agricultor / CAF	Item / alimento	Unid.	Qtd.	Unit. (R$)	Total (R$)	Período e frequência

Valor total do projeto por extenso _____

Valor total do projeto em R$ _____

3. Relação dos participantes e valores individuais

Nos projetos de grupos, relacionar todos os produtores e vincular cada um às suas linhas de oferta. Para a hipótese admitida de participante de povo ou comunidade tradicional, informar o identificador correspondente.

Nome / CPF	CAF PF ou identificação admitida	Município / UF do cadastro	Itens e quantidades	Total individual (R$)

Nome / CPF	CAF PF ou identificação admitida	Município / UF do cadastro	Itens e quantidades	Total individual (R$)

Local e data _____ Assinatura _____

Fornecedor individual: assina o agricultor. Grupo informal: todos os agricultores assinam o projeto. Grupo formal ou EFR: assina o representante legal e juntam-se as anuências previstas na seção 3 do edital.

ANEXO III

DECLARAÇÕES E ANUÊNCIA DOS AGRICULTORES

4. Declaração de produção própria

Fornecedor individual ou integrante de grupo informal. Eu, _____, CPF _____, CAF ou identificação admitida _____, declaro que os alimentos e quantidades que me foram atribuídos no projeto de venda do Credenciamento nº 004/2026 são de minha produção. Declaro que as informações prestadas sobre minha participação são verdadeiras.

Local e data _____ Assinatura _____

Grupo formal ou EFR. Na qualidade de representante legal de _____, CNPJ _____, CAF Pessoa Jurídica _____, declaro que os alimentos ofertados no projeto de venda são produzidos pelos agricultores relacionados no projeto, nas quantidades ali discriminadas. A organização controlará o limite de comercialização de cada participante e o repasse dos valores devidos.

Nome do representante _____ Assinatura _____

Local e data _____

5. Anuência dos participantes do grupo formal ou EFR

O grupo pode juntar as assinaturas dos agricultores no projeto ou apresentar termo anual de anuência e cofornecimento. Se utilizar o termo anual, indicar o ano de validade, a organização, o agricultor e os produtos a que se refere. Nos grupos informais, a assinatura de todos no projeto é obrigatória.

Eu, _____, CPF _____, CAF _____, do município de _____/____, concordo com a inclusão de minha produção no projeto da organização _____, CNPJ _____. Reconheço os itens, quantidades e valores individuais constantes do projeto de venda. Quando usada como termo anual de anuência e cofornecimento, esta declaração refere-se ao ano de _____.

Alimentos e quantidades _____

Local e data _____ Assinatura _____

6. Assinaturas adicionais do projeto de venda

Nome do participante	CPF ou CAF	Data e assinatura

Para a contratação, informar a conta de titularidade do beneficiário: banco _____, agência _____, conta _____. Os dados bancários serão utilizados para pagamento.