



ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

1-OBJETO

1.1- AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DESTE MUNICÍPIO, REFERENTE AO EXERCÍCIO DE 2026. A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO.

2-JUSTIFICATIVA

2.1-O Fundo Municipal de Educação, através da Secretaria Municipal da Educação, vem a público realizar Chamada Pública para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DESTE MUNICÍPIO, REFERENTE AO EXERCÍCIO DE 2026. A SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO. Em 2009, a sanção da Lei no 11.947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE e a garantia de que 45% dos repasses do FNDE sejam investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar. De acordo com o Artigo 14, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. § 1º - A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. A Chamada Pública consiste e, um instrumento de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar que respeita a lógica de organização e produção dos agricultores familiares, pois valoriza a produção familiar mais próxima de quem consome o produto que, neste caso, são os escolares. O encontro da Alimentação Escolar com a agricultura familiar é uma estratégia da educação alimentar e nutricional e contribui para o desenvolvimento local sustentável. E ainda com a inovação trazida pela Lei nº 14.660, em 24 de agosto de 2023, é de que a aquisição dos gêneros, quando comprados de família rural individual, deverá ser feita no nome da mulher, em no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.





3 - DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DO OBJETO:

LOTE I - HORTIFRUTI / GÊNEROS / LEGUMINOSA / POLPA DE FRUTAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	TOTAL	PAIC	PNAEF	PNAP	PNAC	AEE	EJA
1	ALFACE CRESPA , Folhas lisas, e primeira, sem lesões de origem física e mecânica, livre de agrotóxicos. Embalagem: Adequada, <i>in natura</i> em unidades "pês" de 100 a 200 gramas.	KG	3.000	1.500	500	500	250	250	
2	BANANA PRATA , tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Cada banana prata com peso médio de 80 g.	KG	8.000	3.000	2.000	1.500	1.000	500	
3	BATATA DOCE , tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	KG	3.000	1.000	500	500	500	500	
4	BOLO TIPO FOFO SABORES, CASEIRO , produzidos por agricultores familiares, produto natural, isento de sujidades, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Os bolos deverão ser embalados em bandejas plásticas transparentes, contendo 1 KG cada um. Rotulagem deverá conter as especificações: Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante, peso e informações nutricionais. O produto deverá ser entregue com pelo menos 15 dias antes da data de vencimento.	KG	6.000	6.000					
5	CHEIRO VERDE: COENTRO E CEBOLINHA , frescos, folhas verdes, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Embalados em sacos plásticos transparentes.	MAÇO	3.000	1.500	700	400	200	200	
6	FEIJÃO DE CORDA Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Embalado em saco plástico transparente.	KG	5.000	2.500	500	500	500	500	5000





	contendo 1 kg do produto.								
7	JERIMUM CABOCLO , legume de 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	KG	6.000	3.200	1.000	800	500	500	
8	LARANJA , de primeira qualidade, fresca, com casca sã e sem rupturas, em nível de maturação adequado para consumo.	KG	8.000	1.000	2.000	2.000	1.000		
9	MACAXEIRA , fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	KG	5.000	3.000	500	500	500	500	
10	MAMÃO FORMOSA , fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	KG	8.000	3.000	2.000	2.000	500	500	
11	MELANCIA , fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	KG	4.000	1.000	1.000	1.000	500	500	
12	PIMENTÃO VERDE , fresco, íntegro e firme, isento de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado em monoblocos de PVC frescados.	KG	3.000	1.000	600	400	400	400	200
13	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS — Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da	KG	15.000	7.000	3.000	1.000	1.000	1.000	2.000





	Saúde.								
14	RAPADURA DE CANA. Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos: água e melão de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Sem adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Apresentação em pacote plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	2.000	1.000					1.000

LOTE II - PROTEÍNAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	TOTAL	PAIC	PNAEF	PNAP	PNAC	AEE	EJA
1	FILE DE PEIXE – Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 500 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinha, sem pele, teor de água até 10%. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	KG	5.000	5.000					
1	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA SEM OSSO: do tipo alcatra, coxão mole, patinho ou lagarto, congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a	KG	10.000	6.000	2.500	500	500	500	





	<p>legislação vigente e chegar congelado em temperatura de - 12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p>								
<p>2</p>	<p>COSTELA BOVINA: Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de - 12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com</p>	<p>KG</p>	<p>2.000</p>	<p>2.000</p>					



Handwritten signature



	<p>as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/98 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p>										
<p>3</p>	<p>CARNE SUÍNA: Carne suína de primeira qualidade, cortada, congelada, com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. Provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sobre inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose), Isenta de ossos e cartilagens. Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: O produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxico, resistente, transparente com peso de 1.000g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furcos e sem acúmulo de água. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/98 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F.</p>	<p>KG</p>	<p>8.000</p>	<p>5.500</p>	<p>1.000</p>	<p>500</p>	<p>500</p>	<p>500</p>	<p>500</p>		



[Handwritten signature]



	Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo.							
4	<p>GALINHA CAIPIRA – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/vísceras, sem pescoço, sem tempero, sem coloração, sem gordura na parte traseira superior semibiqueira sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria de aproximadamente 1 a 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, limpo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p> <p>Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p>	KG	3.000	3.000				
5.	OVO DE GALINHA CAIPIRA: Ovo de galinha caipira, tamanho padrão médio. Produto de 1ª qualidade, íntegro, higienizado, com boa aparência, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo e de colheita recente (novo). Com peso de	BDJ	3.000	1.700	400	400	200	300





7	JERIMUM CABOCLO, legume de 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades ou corpos estranhos, com grau de evolução completa do tamanho.	KG	6.000	R\$ 6,13	R\$ 36.780,00
8	LARANJA, de primeira qualidade, fresca, com casca sã e sem rupturas, em nível de maturação adequado para consumo.	KG	6.000	R\$ 6,23	R\$ 37.380,00
9	MACAXEIRA, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	KG	5.000	R\$ 5,60	R\$ 28.000,00
10	MAMAO FORMOSA, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	KG	8.000	R\$ 5,15	R\$ 41.200,00
11	MELANCIA, fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos.	KG	4.000	R\$ 4,54	R\$ 18.160,00
12	PIMENTÃO VERDE, fresco, íntegro e firme, isento de sujidades com grau de evolução completa do tamanho. Acondicionado em monoblocos de PVC frestados.	KG	3.000	R\$ 8,90	R\$ 26.700,00
13	POLPA DE FRUTA SABORES DIVERSOS- Polpa de frutas de primeira qualidade, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, sem adição de açúcar, congelada, selecionada, isenta de contaminação, o produto deverá ser embalado em embalagem primária, e acondicionada em saco plástico de polietileno, com conteúdo líquido de 1 kg. O produto deve conter no rótulo a identificação do produto e do fabricante, data de embalagem e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	15.000	R\$ 12,03	R\$ 180.450,00
14	RAPADURA DE CANA. Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos: água e melão de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Sem adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Apresentação em pacote plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	UND	2.000	R\$ 5,57	R\$ 11.140,00

LOTE II - PROTEÍNAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	TOTAL	V. UNIT.	V. TOTAL
1	FILÉ DE PEIXE - Tipo tilápia, congelado de acordo com as especificações da legislação, com peso de 500 gramas. Com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecida e não pegajosa, sem espinha, sem pele, teor de água até 10%. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do SIF, SIM ou IMA, com prazo de validade mínima de 60 dias da data da entrega.	KG	5.000	R\$ 42,49	R\$ 212.450,00
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA SEM OSSO: do tipo alcatra, coxão mole, patinho ou lagarto, congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem	KG	10.000	R\$ 42,36	R\$ 423.600,00





	<p>osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p>				
3	<p>COSTELA BOVINA: Costela bovina congelada, limpa, isenta de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, sem osso, cartilagem, sem sebo. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor vermelha com ausência de manchas esverdeadas ou pardacentas. Ausência de odor fétido, parasitas e larvas. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura. Produto deve possuir no máximo, 8% de gordura.</p> <p>Produto deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições higiênicas sanitárias recomendadas. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, contendo identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/99, da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração.</p>	KG	2.000	R\$ 26,70	R\$ 53.400,00
4	<p>CARNE SUINA: Carne suína de primeira qualidade, cortada, congelada, com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor</p>	KG	8.000	R\$ 26,51	R\$ 212.080,00



[Handwritten signature]



	<p>próprios, sem sujidades, parasitos ou larvas. Provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sobre inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose). Isenta de ossos e cartilagens. Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: O produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxico, resistente, transparente com peso de 1.000g. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, informações sobre a procedência do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, marcas e carimbo oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N°304 de 22/04/98 e N° 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa N° 105 de 19/05/98, da Lei Municipal Vigilância Sanitária N° 5504/99 e Resolução RDC 13 de 02/01/2001. Deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo</p>				
5	<p>GALINHA CAIPIRA – Frango inteiro, de primeira qualidade, congelada, com corte, congelada frontal, sem miúdos/visceras, sem pescoço, sem tempero, sem coloração, sem gordura na parte traseira superior semibiquira sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou da galinha, consistência firme, não amolecida, e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, cheiro desagradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Acondicionada em embalagem própria de aproximadamente 1 a 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, limpo, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Procedente de abatedouro com inspeção sanitária. O produto deve ser transportado em meios próprios e bem higienizado, que garanta a conservação da temperatura do produto, como caixas térmicas de isopor ou carro refrigerado, conforme pedido feito pelo núcleo de alimentação escolar. O produto deve conter com selo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), prazo de validade mínimo de 60 dias a partir da data de entrega. Contendo na embalagem a identificação do produto.</p>	KG	3.000	R\$ 26,02	R\$ 78.060,00
6	<p>OVO DE GALINHA CAIPIRA: Ovo de galinha caipira, tamanho padrão médio. Produto de 1ª qualidade, íntegro, higienizado, com boa aparência, sem rachaduras, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que</p>	BDJ	3.000	R\$ 39,30	R\$ 117.900,00





<p>prejudiquem a segurança do mesmo e de colheita recente (novo). Com peso de aproximadamente 80g. Deve seguir a legislação vigente. Registro do SIE ou SIF. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão forte, plástico ou isopor, inodoros e secos, em caixinhos ou divisórios celulares contendo 30 OVOS NA BANDEJA, devidamente rotulada, envolta por filme plástico de PVC.</p>				
---	--	--	--	--

5. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1-Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Merenda Escolas - Av Paulino Feliz, S/N, Bairro centro, de acordo com o cronograma expedido pela a Secretaria Municipal da Educação, a qual se atestará o seu recebimento.

E.E.F. José Leandro Correia	Escuro
E.E.F. Lindalva Pinho de Moraes	Cambitos
E.E.F. Hermínio Barbosa e Silva	Jenipapeiro
E.E.F. Manoel da Silva Leal	São Paulinho
E.E.F. Raimundo Mariano	São Paulinho
E.E.F. Solon Guedes Cavalcante	Trussu
E.E.F. Ricardo Pereira Cavalcante	Trussu
E.E.F. Maria Adelina de Oliveira	Logradouro
Anexo Serra Nova – Maria Adelina	Serra Nova
E.E.F. Manoel Araújo Cruz	Guaribas
E.E.F. Castro Alves	Solidão
E.E.F. Monsenhor Francisco de Assis Couto	Ebron
E.E.F. Padre Crisares Sampaio Couto	Barra da Ingá
E.E.F. Adonias Uchôa de Albuquerque	Isidoro
Anexo Bolandeira – Adonias Uchôa	Bolandeira
E.E.F. José Alves do Nascimento	Santo Antônio
Anexo (Joaquim Lima da Silva)	Paus Brancos
E.E.F. Manoel Rodrigues de Carvalho	Umari
E.E.F. Dr. João Uchôa de Albuquerque	Umari
E.E.F. Umbelino Roque	Fortuna
E.E.F. José Paulino de Araújo	Tipis
E.E.F. São Sebastião	Vila Caixa
E.E.F. Agostinho Bezerra Filho	Cutia
E.E.F. Pedro Gomes de Almeida	Oiticica
Anexo (Antônio Franciso de Souza)	Calabaço
E.E.F. Joaquim Amaro da Silva	São João I
E.E.F. Amaro Bezerra	Luna
E.E.F. Pedro José de Queiroz	Monte Belo





Anexo (Pedro Martins de Oliveira)	Areias
E.E.F. Prof. Francisco Uchôa de Albuquerque	Vila Esperança
E.E.F. João Moreira Barros	Moreiras de Baixo
E.E.F. Padre João Antônio	Av. Paulino Félix
E.E.F. Dr. José Adonias Gurgel de Albuquerque	R. João Paulo II
E.E.F. Manoel Quaresma dos Anjos	Moreiras de Cima
E.E.F. Dr. Hugo de Gouvêa Soares	R. José Paulino de Carvalho
E.E.F. Elodia Tavares de Souza	Elodia Tavares
E.E.F. Serafim de Souza Lima	Aroeira
C.E.I. – Emidio José de Almeida Neto	Pedreiras
C.D.I. – Miguel Galdino de Oliveira	Av. José Marques Filho
C.D.I. (Anexo 01)	R. Eduardo Gurgel Valente
C.D.I. (Anexo 02)	R. 24 de Maio

6. PAGAMENTO

6.1-Os pagamentos serão realizados mediante a apresentação da Nota Fiscal e Fatura correspondente. A Fatura deverá ser aprovada, obrigatoriamente, pela Secretaria Municipal DA EDUCAÇÃO do Município de Acopiara, que atestará o fornecimento do objeto licitado;

6.2- Caso a fatura seja aprovada pela Secretaria Municipal da Educação, o pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após o protocolo da Fatura pela Contratada, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

7. DO GESTOR E DO FISCAL DO CONTRATO

7.1. Em atenção ao art. 117 da Lei nº. 14.133/2021, a contratação terá o gestor e o fiscal designados através de portaria.

8. DA CONTRATAÇÃO

8.1. Os contratos que resultarão do presente credenciamento terão prazo de duração de 12 (doze) meses, podendo ainda ser prorrogado a critério da Administração, caso não venha a adquirir a quantidade total prevista no edital no prazo supracitado.

9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotações orçamentárias, conforme ofício apresentado pela contabilidade:

06 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO		
06.01– SECRETARIA DE EDUCAÇÃO		
12.361.0220.2.122 - PNAE - Alimentação Escolar -Ensino Fundamental		
Código	Elemento	Fonte
3.3.90.30.00	Material de Consumo	1500100100
3.3.90.30.00	Material de Consumo	1571000000





10.1. Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias a execução do seu objeto, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas na Lei 14.133/2021.

10.2. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no projeto de venda, anexo 01 do presente edital, no padrão de identidade e de qualidade estabelecidos na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Coordenadoria de Alimentação Escolar (Resolução RDC nº 259/02 – ANVISA).

10.3. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos no projeto de venda parte integrante desta chamada pública durante a vigência do contrato.

10.4. O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios, diretamente na Secretaria Municipal da Educação, de conformidade com as autorizações de fornecimento emitidas pela Secretaria Municipal da Educação.

10.5. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar, neste ato denominado CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (Quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

10.6. Será de responsabilidade exclusiva do agricultor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

Acopiara - CE, 13 de março de 2026.



Maria Ivânia de Araujo Ferreira
Secretário Municipal da Educação

