

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2023		
PROCESSO DE SELEÇÃO PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DA CONTRATAÇÃO DE GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR.		
O GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE , através da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura - SEDUC , TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados que acolherá propostas de preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS sob a modalidade de Chamada Pública para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.		
OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar de acordo com as especificações técnicas constante neste edital.		
AÇÕES	DIA	HORÁRIO
DATA PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE HABILITAÇÃO E DOS PROJETOS DE VENDA, ABERTURA DOS ENVELOPES E DIVULGAÇÃO DOS HABILITADOS.	21/03/2023	Às 09:00h
RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DOS ALIMENTOS PARA ANÁLISE	23/03/2023	Das 08:00 h às 16:00h
DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES	27/03/2023	Até às 16:00h
DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL	Até 04/04/2023	Até às 16:00h
O presente procedimento reger-se-á pelas normas constantes na Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020, conjuntamente com as regras gerais e especiais previstas neste Edital.		
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL: - www.seduc.se.gov.br Rua Gutemberg Chagas, 169, DIA, CEP: 49040-780 Tel: 3194-3308		
LOCAL: - www.seduc.se.gov.br		

EDITAL
CHAMADA PÚBLICA Nº. 01/2023

O GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE, através da **Secretaria de Estado da Educação e da Cultura** – SEDUC, TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados o presente Edital convidam os **Grupos Formais da Agricultura Familiar** a apresentarem propostas de preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS sob a modalidade de Chamada Pública, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em conformidade com a Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009 e a Resolução/CD/FNDE Nº 06 de 08 de Maio de 2020 conforme especificações técnicas detalhadas constantes deste Edital e seus anexos.

1.0. OBJETO

A presente Chamada Pública tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis produzidos por Agricultores Familiares**, para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar – PNAE, **destinadas aos alunos da educação básica da SEDUC**, conforme quadro abaixo, cuja as especificações técnicas estão detalhadas constantes do Anexo I deste edital:

Nº	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO DE AQUISIÇÃO (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	ABOBORA DE LEITE IN NATURA	KG	41.808	3,60	150.508,80
02	ALFACE LISA IN NATURA	KG	23.893	9,67	231.045,31
03	BANANA PRATA IN NATURA	KG	100.113	5,07	507.572,91
04	BATATA DOCE IN NATURA	KG	110.033	3,12	343.302,96

05	CEBOLINHA IN NATURA	KG	4.931	12,67	62.475,77
06	COENTRO IN NATURA	KG	4.931	13,67	67.406,77
07	COUVE MANTEIGA IN NATURA	KG	51.589	11,83	610.297,87
08	ESPIGA DE MILHO IN NATURA	KG	101.566	4,00	406.264
09	FARINHA DE MANDIOCA	KG	40.360	6,17	249.021,20
10	INHAME IN NATURA	KG	96.940	6,50	630.110
11	IOGURTE SABOR MORANGO	L	57.912	8,53	493.989,36
12	IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTA	L	64.998	8,67	563.532,66
13	LARANJA IN NATURA	KG	177.566	3,40	603.724,40

14	MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA À VÁCUO	KG	98.856	5,12	506.142,72
15	MELANCIA IN NATURA	KG	127.931	2,47	315.989,57
16	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	KG	40.181	4,90	196.886,90
17	TANGERINA IN NATURA	KG	145.471	4,27	621.161,17

2.0. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente Chamada Pública correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

A. Unidade Orçamentária	18.101
B. Fonte de Recursos	552 – FNDE/MEC
C. Programa de Trabalho	361 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental 362 – Alimentação Escolar do Ensino Médio
D. Projeto Atividade	0680 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental 0681 – Alimentação Escolar do Ensino Médio
E. Elemento de Despesa	3.3.90.30 – Material de Consumo

3.0. DOS PARTICIPANTES

Poderão participar dessa Chamada Pública fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais, detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP/CAF Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar Nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, organizados em grupos formais.

4.0. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupos Formais, segundo art. 37 da Resolução/CD/FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020.

4.2. Envelope Nº 01 – Habilitação do Grupo Formal

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

I - A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias ou CAF Jurídica (com apresentação de planilha com os seguintes dados: nome do 1º e 2º titular do CAF Pessoa Física, se houver; número do CAF Pessoa Física; município de cada CAF Pessoa Física, categorização de cada CAF Pessoa Física – assentados, indígenas ou quilombos; data de emissão e vencimento da CAF Pessoa Física; de acordo com o art.39, §1º da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 – Decisão do setor de Divisão de Desenvolvimento da Agricultura Familiar - DIDAF/PNAE);

III - a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

IV – Cópias das certidões estaduais e municipais das Cooperativas / Associações;

V - As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

VI - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VII - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VIII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

IX – A prova de atendimento de requisitos higiênico- sanitários previstos em normativas específicas.

4.3. Envelope Nº 02 - Projeto de Venda

4.3.1. No Envelope nº 02 os Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo II (modelo da Resolução FNDE n.º 06/2020).

4.3.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata na data e horário descritos no preâmbulo deste Edital. O resultado da seleção será publicado na data e horário descritos no preâmbulo do Edital.

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

4.3.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome do proponente, CNPJ E DAP/ CAF Jurídica da organização produtiva;

4.3.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, fica facultado à Comissão Julgadora da Habilitação a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

5.0. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do estado e grupo de projetos do País (art.35 da Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020).

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

I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;

II - O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III - o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do País;

IV - o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

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

a) para efeitos do disposto neste inciso, devem ser considerados Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50% + 1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados /associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na (s) DAP (s) / CAF (s);

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto §4º inciso I do art. 35 da Resolução nº 06/2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, no seu quadro de associados/ cooperados;

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

5.4. No caso de empate entre Grupos Formais, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados /cooperados, conforme DAP / CAF Jurídica.

5.5. Em caso de persistência de empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, pode optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.6. Caso EEx não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1,5.2 e 5.3.

6.0. ENTREGA E RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

6.1. As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser efetuadas em até 10 (dez) dias úteis, a partir da data de recebimento das Guias de Remessas de Alimentos – GRA, emitidos pelo órgão solicitante e mediante os requisitos da Portaria nº 5825/2019/GS/SEDUC de 21 de agosto de 2019 e da Portaria nº 1986/2022/GS/SEDUC de 24 de maio de 2022. As Guias de Remessas de Alimentos apresentarão prazo de início e fim das entregas na função do SAESC/ FORNECEDOR.

6.2. Os gêneros PERECÍVEIS e NÃO-PERECÍVEIS deverão ser entregues de forma parcelada, mediante a guia de remessa de alimentos emitidos pelo órgão solicitante.

6.3. O Cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, em dias letivos e em horário escolar, ou seja, de segunda a sexta feira, das 07:00 às 11:30 h e das 13:00 às 17:00 h durante o período de até 12 (doze) meses.

6.4 O prazo de entrega descrito no item 6.1 poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação da CONTRATADA, após aprovação da SEDUC.

6.5. A entrega dos gêneros alimentícios dar-se-á diretamente nas escolas estaduais distribuídas nas seguintes diretorias regionais da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura para o atendimento dos programas da Educação Básica, conforme relação abaixo.

Escolas Estaduais – 322 unidades de ensino.

- Diretoria de Educação de Aracaju: 78 escolas

- Diretoria Regional de Educação DRE 01 = 30 escolas

(Araúá, Boquim, Cristinápolis, Estância, Indiaroba, Itabaianinha, Pedrinhas, Salgado, Santa Luzia do Itanhy, Tomar do Geru e Umbaúba);

- Diretoria Regional de Educação DRE 02 = 38 escolas

(Lagarto, Poço Verde, Riachão do Dantas, Simão Dias e Tobias Barreto);

- Diretoria Regional de Educação DRE 03 = 34 escolas

(Areia Branca, Campo do Brito, Carira, Frei Paulo, Itabaiana, Macambira, Malhador, Moita Bonita, Nossa Senhora Aparecida, Pedra Mole, Pinhão, Ribeirópolis, São Domingos e São Miguel do Aleixo);

- Diretoria Regional de Educação DRE 04 = 16 escolas

(Capela, Carmópolis, Divina Pastora, General Maynard, Japaratuba, Pirambu, Rosário do Catete, Santa Rosa de Lima e Siriri);

- Diretoria Regional de Educação DRE 05 = 10 escolas

(Aquidabã, Cumbe, Feira Nova, Graccho Cardoso, Itabi e Nossa Senhora das Dores);

- Diretoria Regional de Educação DRE 06 = 35 escolas

(Amparo de São Francisco, Brejo Grande, Canhoba, Cedro de São João, Ilha das Flores, Japoatã, Malhada dos Bois, Muribeca, Neópolis, Pacatuba, Propriá, Santana do São Francisco, São Francisco e Telha);

- Diretoria Regional de Educação DRE 07 = 13 escolas

(Gararu, Nossa Senhora de Lourdes e Porto da Folha);

- Diretoria Regional de Educação DRE 08 = 56 escolas

(Barra dos Coqueiros, Itaporanga D´Ajuda, Laranjeiras, Maruim, Nossa Senhora do Socorro, Riachuelo, Santo Amaro das Brotas e São Cristóvão);

- Diretoria Regional de Educação DRE 09 = 14 escolas

(Canindé do São Francisco, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória e Poço Redondo).

6.5. O recebimento dos produtos perecíveis e não perecíveis deverá ser feita mediante apresentação da Guia de Remessa de Alimentos – GRA, em duas vias sendo a 1ª da Escola, a 2ª DAE/SEDUC. Na Guia de Remessa de Alimento, emitida pelo DAE, deverá constar nome da escola, nome da cooperativa/ associação fornecedora, especificação do produto, quantidade e marca. A Guia de Remessa de Alimento só terá validade para posterior pagamento quando assinado e carimbado pelo responsável da Unidade Escolar.

6.6. À escola caberá o direito de conferir a qualidade e a quantidade do (s) produto (s), podendo alterar a informação contida na Guia de Remessa de Alimentos - GRA, quando houver divergência.

6.7. À escola caberá o direito de recusar totalmente ou parcialmente a mercadoria caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade, quando houver divergências (peso, marcas, quantidades e embalagens) e quando não houver condições adequadas de armazenamento nas unidades de ensino.

7.0. DAS OBRIGAÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1. Executar o fornecimento dos produtos nos padrões estabelecidos, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição estabelecidas neste Edital de Chamada Pública;

7.2. Manter, durante toda vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Chamada Pública;

7.3. Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura, no tocante ao fornecimento do material e vistorias nas instalações das Cooperativas/Associações a fim de verificar as condições para o atendimento.

7.4. Os produtos deverão ser entregues intactos, sem amassados, danos ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade dos mesmos, respeitando as embalagens primárias e secundárias. E deverão apresentar de no mínimo 80% do seu prazo de validade vigente.

7.5. O transporte deve ser feito de forma que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento de maneira que assegure suas características.

7.6. A falta do material cujo fornecimento incumbe a cooperativa/associação vencedora do certame, não poderá ser alegado como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do contrato de fornecimento e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas; exceto no caso da sazonalidade do produto.

7.7. Substituir, corrigir e remover totalmente às suas expensas os produtos dentro do prazo de validade que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte do objeto desta licitação, num prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis, sujeitando-se às penalidades cabíveis, observado o contrato de fornecimento.

7.8. Não será permitida a substituição de produtos ou marcas. Caso ocorra, a cooperativa/associação será notificada, multada e poderá até ter seu contrato cancelado.

7.8.1. Caso a empresa, por motivo de força maior (controle e qualidade do produto, suspensão da marca do produto pelo Ministério da Agricultura, ENDAGRO etc), precise solicitar a troca de marca/substituição de produtos, somente mediante autorização da SEDUC e aprovação do NPQ.

*Obedecendo o prazo de antecedência mínima (15 dias corridos) não podendo ocorrer após emissão das guias de remessas de alimentos.

8.0. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1. Ao término da etapa de Habilitação, os proponentes classificados em primeiro lugar em cada lote deverão apresentar na data e horário descritos no preâmbulo deste Edital 01 (uma) amostra por produto cotado devidamente etiquetada.

8.2. As amostras deverão ser entregues com etiquetas, apostas em local que não prejudique a identificação dos dados do produto, contendo as seguintes informações: **nome do agricultor e/ou cooperativa/associação, número e descrição do produto cotado.** Não serão aceitas amostras entregues via correio ou postagem aérea, considerando que os proponentes deverão preencher e assinar o protocolo de entrega de amostras.

8.3. As amostras deverão ser entregues das 07:00 às 12:00 h, no Departamento de Alimentação Escolar – DAE, Gerência de Nutrição, situado à Rua Gutemberg Chagas, 169, DIA, Aracaju/SE), telefone (79) 3194-3308, impreterivelmente no horário especificado acima, para análise pelo Núcleo de Promoção de Qualidade – NPQ, que emitirá pareceres técnicos quanto à sua aceitabilidade. As amostras deverão estar acompanhadas dos seguintes documentos, com assinatura eletrônica ou cópias autenticadas:

a Laudo de Análise do Produto, contendo a análise físico-química, microbiológica, microscópica e composição nutricional, emitido por laboratório oficial ou credenciado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou a Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde (REBLAS)/Ministério da Saúde, em qualquer unidade da Federação com validade máxima de 01(um) ano.

a.1) (O Laudo de Análise encontra amparo legal no decreto 19.042/2000, em que seu art. 1º disciplina que nas licitações para fornecimento, ou mesmo nas aquisições com dispensa ou inexigibilidade de licitação, na forma legal de gêneros alimentícios, perecíveis ou não perecíveis, que não tenham sido objeto de inspeção e comprovação, da análise oficial, destinados ao Programa de Merenda Escolar de Rede Pública Estadual de ensino exigir-se-á a apresentação do referido laudo);

- a.2) Os laudos de análise devem ser baseados no anexo I (Especificações Técnicas) de cada lote. As legislações citadas são utilizadas como referência. Para as análises microbiológicas dos alimentos, só será necessário apresentar o resultado do laudo de **01 (uma) amostra indicativa**. Os resultados analíticos devem ser expressos em: unidade de formação de colônias por grama ou mililitro do alimento (UFC/g ou UFC/mL), quando obtidos por contagem em placa ou número mais provável por grama ou mililitro do alimento (NMP/g ou NMP/ml), quando obtidos por NMP.
- b) Para todos os produtos de origem animal, Certificado do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), ou Federal (SIF), ou Municipal (SIM) desde que apresente também o registro no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI);
- c) Ficha Técnica Original do produto, conforme especificação, com todos os itens fielmente preenchidos;
- d) Certificado de Classificação da farinha de mandioca;
- e) Certificado da Vigilância Sanitária da cooperativa /associação ou Certificado Fitossanitário de Origem, quando couber, observando que o Certificado da Vigilância Sanitária deve estar **relacionado à atividade do produto entregue para avaliação**;
- f) Para a cooperativa/associação fabricante que possui o Serviço de Inspeção Oficial, fica isenta a apresentação do Certificado de Vigilância Sanitária da mesma, citado na alínea “e”;
- g) Para os alimentos vegetais *in natura* será necessária a apresentação apenas do alvará de vigilância sanitária, citado na **alínea “e”** da cooperativa /associação;

8.4. O exame da documentação e das amostras será efetuado pelo **Núcleo de Promoção de Qualidade – NPQ**, a quem caberá fornecer à SEDUC, um Relatório definindo as amostras em APROVADAS ou REPROVADAS.

8.5. As amostras solicitadas serão submetidas à análise:

- a Organoléptica – sensorial - com análise de cor, aroma, odor, textura e sabor;
- b Laboratorial, com apresentação dos laudos solicitados das características: organolépticas, microbiológicas, físico-químicas/parâmetros de qualidade, matérias estranhas e todos os parâmetros solicitados de acordo com as especificações técnicas de cada produto;
- c De rotulagem, de acordo com as legislações vigentes;
- d Documentação específica solicitada.

8.6. A realização da análise mencionada será etapa classificatória para os itens licitados. A referida análise será efetuada por uma equipe técnica composta por: Representantes Técnicos do DAE/SEDUC, Representantes do CAE/SE, Representantes da Vigilância Sanitária, Representante da Secretaria de Estado da Agricultura, Desenvolvimento Agrário e da Pesca (SEAGRI), sendo necessária a presença, de no mínimo 03 (três) órgãos representativos.

8.7. Os produtos a serem entregues deverão estar rigorosamente de acordo com a amostra apresentada.

8.8. Os produtos de validade e de safra serão verificados por ocasião da entrega, e deverão estar de acordo com o estabelecido neste Edital.

8.9. O Departamento de Alimentação Escolar – DAE – poderá solicitar, caso necessário, junto à Vigilância Sanitária, parecer técnico quanto às condições higiênicas e sanitárias da(s) cooperativa/associação fornecedora(s) para os programas de alimentação escolar, assim como colher amostra in loco para análise. Os custos com laudos de análise dos produtos entregues correrão por responsabilidade do fornecedor, sem ônus para a Secretaria de Estado da Educação e da Cultura.

8.10. As análises técnicas das amostras dos gêneros alimentícios serão realizadas por laboratório oficial ou credenciado durante a vigência do Edital de acordo com a necessidade do Departamento de Alimentação Escolar.

9.0 DOS RECURSOS

9.1. As cooperativas/associações terão 05 (cinco) dias úteis, nos casos de habilitação ou inabilitação (art.109 da Lei 8.666/1993), contados a partir do resultado das amostras no site da SEDUC, paramanifestação da intenção de recurso. O encaminhamento do recurso deverá ser feito para o setor de nutrição da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura por o meio de e-mail(nutricao.dae@se.gov.br).

10.0. DO PAGAMENTO

10.1 A SEDUC, após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pela (s) contratada (s), efetuará mensalmente o pagamento à Contratada em no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, recebimento devidamente certificada pelo responsável pelo recebimento.

11.0. DA CONTRATAÇÃO

11.1. Após a divulgação do resultado da seleção, os proponentes classificados em primeiro lugar para o objeto terão o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação pelo órgão beneficiado, para assinar o contrato.

11.2. É facultado à SEDUC, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, convocar os proponentes remanescentes, conforme ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a chamada, independentemente da aplicação das sanções previstas.

11.3. A Contratação formalizar-se-á mediante assinatura do CONTRATO DE AQUISIÇÃO, observadas as cláusulas e condições deste Edital, consoante o Anexo III.

11.4. Poderá a proposta da Cooperativa/Associação vencedora ser desclassificada se tiver o Órgão Contratante conhecimento de fato ou circunstâncias supervenientes que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação dos remanescentes em ordem de classificação.

12.0. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais na Secretaria de Estado da Educação e da Cultura, cujo endereço consta no rodapé do presente Edital, no Departamento de Alimentação Escolar e no site da SEDUC – www.seduc.se.gov.br.

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

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

I - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP/CAF jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP/CAF jurídica x R\$ 40.000,00.

12.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei Nº 8.666/1993.

12.5. A Secretaria de Educação e da Cultura poderá revogar a presente chamada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, bem como adiá-la ou prorrogar o prazo para recebimento das propostas, sem que caiba aos proponentes quaisquer reclamações ou direitos a indenização ou reembolso.

12.6. O prazo de vigência do contrato de aquisição não poderá ultrapassar o exercício financeiro de 31.12.2023.

12.7. Integram a presente Chamada Pública:
Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II – Modelo do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar;
Anexo III- Modelo do Contrato de Aquisição e Termo de Recebimento da Agricultura Familiar.



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

Lucileide Rodrigues dos Santos
Diretor(a)



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

EILA FONSECA FERREIRA
Assessor(a) Chefe



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

Gabrielle Silva dos Santos
Assessor(a)



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

Dayanne Kamyille de Souza Marques
Analista Administrativo



Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocs Sergipe.se.gov.br/consulta/codigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: CLE1-IEQK-0KFM-GLVZ



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 24/02/2023 é(são) :

- Dayanne Kamyllle de Souza Marques - 24/02/2023 16:10:47
- EILA FONSECA FERREIRA - 24/02/2023 16:27:21
- Gabrielle Silva dos Santos - 24/02/2023 16:12:10
- Lucileide Rodrigues dos Santos - 24/02/2023 16:06:17

ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)

1 - DO OBJETO - (Descrição, Especificações mínima e quantitativo):

1.1 - Para participar do lote, o proponente deverá cotar todos os itens.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
01	<p>ABÓBORA DE LEITE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As abóboras de leite devem ser de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, livres de danos mecânicos, fisiológicos, de doenças e isentas de substâncias nocivas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentadas inteiras, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas, desidratadas e úmidas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As abóboras devem ser acondicionadas em caixas novas, limpas, secas, livres de contaminantes, apropriadas para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
02	<p>ALFACE LISA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As alfaces devem ser lisas, in natura, com grau de evolução completo do tamanho, frescas, não estarem danificadas por qualquer lesão física ou mecânica e livre de insetos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser frescas, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As alfaces devem ser acondicionadas em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
03	<p align="center">BANANA PRATA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As bananas devem ser apresentadas em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, sem danificação do manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser inteiras, sãs, frescas, limpas e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas novas, limpas, secas, livres de qualquer tipo de contaminação, apropriadas para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
04	<p align="center">BATATA-DOCE ROXA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As batatas-doces devem ser roxas, de primeira, sem rama, com tamanho e coloração uniformes, frescas, compactas e firmes, sem lesões de origem, sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentadas inteiras, limpas e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas desidratadas, úmidas e nem congeladas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As batatas-doces devem ser acondicionadas em caixas ou sacos resistentes, novos, limpos e secos, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
05	<p align="center">CEBOLINHA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As cebolinhas devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>características organolépticas Aspecto: devem ser frescas, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentadas úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As cebolinhas devem ser acondicionadas em caixas ou sacos, novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	<p align="center">KG R\$/Kg</p>	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
06	<p align="center">COENTRO IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os coentros devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser frescos, firme, intactos, limpos, firmes e fisiologicamente desenvolvidos; isentos de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos, enfermidades, sujidades, parasitas, larvas e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentados úmidos, desidratados ou murchos. Cor: própria e uniforme, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os coentros devem ser acondicionados em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	<p align="center">KG R\$/Kg</p>	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
07	<p align="center">COUVE-MANTEIGA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As couves devem ser frescas, com folhas intactas, de primeira e ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firmes e intactas, isentas de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser frescas, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentadas úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As couves devem ser acondicionadas em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de qualquer tipo de contaminação, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	<p align="center">KG R\$/Kg</p>	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
08	<p align="center">ESPIGA DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os milhos devem ser apresentados em espigas de boa qualidade, tamanho grande, coloração uniforme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser fisiologicamente desenvolvidos, apresentados inteiros, limpos e firmes; isentos de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentados úmidos e nem em estágio de maturação que inviabilize a utilização. Cor: própria e uniforme, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os milhos devem ser acondicionados em caixas ou sacos novos, limpos e secos, livre de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p>	<p align="center">KG R\$/Kg</p>	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
09	<p align="center">FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto obtido de raízes de mandioca, sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. O produto deverá ser do Grupo Seca, da Classe Fina e do Tipo 1, conforme a Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011 do MAPA. A farinha não será aceita com aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização. Deve ser torrada, fina, branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio; Cor: própria; Aroma: própria; Sabor: próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i>/25g: ausência • <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g: máximo 10³ • <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 10² <p>Referências: BRASIL. Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022. BRASIL. Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022.</p> <p>MATÉRIAS ESTRANHAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e indicativas de falhas de boas práticas: ausência (excetuadas as toleradas na RDC nº 623, de 9 de março de 2022, para alimentos em geral (máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido e máximo de 5 ácaros mortos na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias)). <p>Referência: BRASIL. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, <u>com peso líquido de 01 kg.</u> SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado para conter as embalagens primárias, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, <u>com peso líquido de 10 a 30 Kg.</u></p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>ROTULAGEM Seguir as legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020), a RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o capítulo de rotulagem da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011 do MAPA e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
10	<p align="center">INHAME IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os inhames devem ser de boa qualidade, frescos, compactos, firmes, isentos de enfermidades, tamanho uniforme.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentados inteiros, estarem livres da maior parte de terra aderente à casca, firmes e fisiologicamente desenvolvidos; isentos de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentados úmidos e nem congelados. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os inhames devem ser acondicionados em caixas ou sacos resistentes, novos, limpos e secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
11	<p align="center">IOGURTE SABOR MORANGO</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO Entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA. O iogurte deve ter sabor de morango.</p> <p>COMPOSIÇÃO Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas para iogurte. Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i>, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos. Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Maltodextrinas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas. Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos). Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida; Cor: de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s); Odor e Sabor: característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s);</p> <p>CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (g de ácido láctico/100 g): 0,6 a 1,5 Proteínas lácteas (g/100 g): Mín. 2,9</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Contagem de bactérias lácticas totais (UFC/g): mínimo 10^7 Coliformes/g (30°C): máximo 10^2 Coliformes/g (45°C): máximo 10 Bolores e leveduras/g: máximo 2×10^2</p>	L R\$/L	

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

	<p>MATÉRIAS ESTRANHAS Segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, o produto não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: frasco plástico não transparente, de material não reciclado, atóxico, resistente e contendo 01 litro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de polietileno de alta densidade ou caixas de papelão para conter até 25 litros de iogurte.</p> <p>ROTULAGEM Seguir as legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020), a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), a Instrução normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020 (Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as especificações de rotulagem do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e a RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.</p>		
	<p>TRANSPORTE Segundo o Decreto 9.013/2017 (RIISPOA), o trânsito dos produtos deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte e devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
12	<p style="text-align: center;">IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO Entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA. O iogurte deve ter sabor de salada de frutas.</p> <p>COMPOSIÇÃO Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas para o iogurte. Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i>, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos. Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Maltodextrinas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas. Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos). Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida; Cor: de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s); Odor e Sabor: característico ou de acordo com a (s) substância (s) alimentícia (s) e/ou substância (s) aromatizante (s) /saborizante (s) adicionada (s).</p> <p>CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (g de ácido láctico/100 g): 0,6 a 1,5 Proteínas lácteas (g/100 g): mín. 2,9</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Contagem de bactérias lácticas totais (UFC/g): mínimo 10^7 Coliformes/g (30°C): máximo 10^2 Coliformes/g (45°C): máximo 10 Bolores e leveduras/g: máximo 2×10^2</p>	L R\$/L	

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

	<p>MATÉRIAS ESTRANHAS Segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, o produto não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: frasco plástico não transparente, de material não reciclado, atóxico, resistente e contendo 01 litro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de polietileno de alta densidade ou caixas de papelão para conter até 25 litros de iogurte.</p> <p>ROTULAGEM Seguir as legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020), a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), a Instrução normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020 (Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as especificações de rotulagem do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e a RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.</p>		
	<p>TRANSPORTE Segundo o Decreto 9.013/2017 (RIISPOA), o trânsito dos produtos deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte e devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
13	<p style="text-align: center;">LARANJA-PÊRA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As laranjas-pêras devem ser de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sabor e cheiro cítricos, tamanho grande, devendo ser bem desenvolvida e madura, boa qualidade.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem estar frescas, limpas e firmes; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas, úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria (amarela esverdeada), conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
14	<p align="center">MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA À VÁCUO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto minimamente processado, obtido de raízes de mandioca, de primeira qualidade, de colheita recente, livre de enfermidades e resíduos de fertilizantes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Devem estar sadias, devidamente limpas, descascadas, embaladas a vácuo e congeladas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar descascada e limpa. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>ROTULAGEM Seguir as legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020), a RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: devem estar devidamente embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 20 a 30 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Por se tratar de um alimento congelado, os veículos devem possuir instrumentos de controle e manutenção da temperatura adequada., segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
15	<p align="center">MELANCIA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As melancias devem ser apresentadas graúdas, de primeira, livre de sujidades, parasitos e larvas, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com polpa firme e intacta.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser redondas, inteiras, frescas, limpas e firmes; não estarem excessivamente maduras ou passadas; isentas de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos e de pragas visíveis a olho nu. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
16	<p align="center">PIMENTÃO VERDE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os pimentões verdes devem ser in natura, fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, livres de doenças e isentos de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentados inteiros, limpos e firmes; isentos de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentados úmidos, desidratados ou murchos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os pimentões devem ser acondicionados em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
17	<p align="center">TANGERINA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As tangerinas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem estar frescas, limpas e firmes; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas, úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para a acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	KG R\$/Kg	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE
ANEXO II**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA
Modelo proposto para os Grupos Formais**

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE			
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº			
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES			
GRUPO FORMAL			
1. Nome do Proponente		2. CNPJ	
3. Endereço		4. Município/UF	
5. E-mail	6. DDD/Fone	7. CEP	
8. Nº DAP/CAF PJ	9. Banco	10. Agência Corrente	11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006	14. Nº de Associados com DAP/CAF Física	
15. Nome do representante legal	16. CPF	17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF	



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –
PNAE**

ANEXO III

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO N.º /2023

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA
FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE**

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei n.º 11.947/2009 e da Lei n.º 8.666/93 e Resolução n.º 06 de 08 de maio de 2020, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 01/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 2023, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º 01/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/CAF por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

(_____).

- a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação das guias de remessas de alimentos pela pessoa responsável em cada unidade de ensino. Sendo que o cronograma deverá ser cumprido, rigorosamente, em dias letivos e em horário escolar, ou seja, de segunda a sexta feira, das 07:00 às 11:30 h e das 13:00 às 17:00 h durante o período de até 12 (doze) meses.
- b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.
- c. A entrega dos gêneros alimentícios deverão ser efetuados em até 10 (dez) dias úteis, a partir da data de recebimento das Guias de Remessas de Alimentos – GRA, emitidos pelo órgão solicitante e mediante os requisitos da Portaria nº 5825/2019/GS/SEDUC de 21 de agosto de 2019 e da Portaria nº 1986/2022/GS/SEDUC de 24 de maio de 2022. Sendo vedado acumular duas ou mais entregas de produtos no mesmo período, caso ocorra, a cooperativa/associação será notificada; em caso de reincidência a SEDUC tomará as providências cabíveis.

Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade mediante Guia de Remessas de Alimentos (15 ou 30 dias)	Preço de Aquisição	
				Preço Unitário (divulgado na chamada pública)	Preço Total
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
Valor Total do Contrato:					

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:
_____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula Quarta, alínea “a”, e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria de Estado da Educação e da Cultura / Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 01/2023 pela Resolução CD/FNDE n.º 06 de 2020, pela Lei n.º 8.666/1993 e Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento ou por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o foro da comarca de Aracaju/SE para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento.

Aracaju, _____ de _____ de 2023.

CONTRATANTE

CONTRATADA