EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024

PROCESSO DE SELEÇÃO PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DA CONTRATAÇÃO DE GRUPOS INFORMAIS, GRUPOS FORMAIS E FORNECEDORES INDIVIDUAIS 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 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.	04/03/2024	Às 09:00 h
RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DOS ALIMENTOS PARA ÁNALISE	12/03/2024 e 13/03/2024	Das 08:00 h às 16:00 h
DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES	14/03/2024	Até às 16:00 h
DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL	Até 22/03/2024	Até às 16:00 h

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: SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

www.seduc.se.gov.br

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2024

O GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE, através da **Secretaria de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura –** SEDUC, TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados o presente Edital convidam os GRUPOS INFORMAIS, GRUPOS FORMAIS E FORNECEDORES INDIVIDUAIS a apresentarem propostas de preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS sob a modalidade de Chamada Pública, para atendimento das unidades de ensino do estado de Sergipe, 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 neste 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 de** GRUPOS INFORMAIS, GRUPOS FORMAIS E FORNECEDORES INDIVIDUAIS, para atendimento de todas as unidades de ensino do estado de Sergipe. Com exceção dos produtos: CAMARÃO CINZA FILÉ CONGELADO que será destinado aos alunos do ensino integral da Diretoria Regional 01, Diretoria Regional 06 e da Diretoria Regional de educação – DEA; PÃO DE MACAXEIRA, MELÃO IN NATURA e ABACAXI que serão adquiridos para todas as escolas de ensino integral da rede estadual e o SUCO TROPICAL DE ACEROLA E GOIABA que serão destinadas as escolas da diretoria reginal 04. Conforme quantitativo e especificações técnicas no Anexo I deste edital, detalhado no quadro abaixo:

Nº	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO DE AQUISIÇÃO(R$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	ABACAXI IN NATURA	**KG**	11.451	4,74	54.277,74

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

02	ABOBORA DE LEITE IN NATURA	**KG**	73.097	4,69	342.824,93
03	ALFACE LISA IN NATURA	**KG**	27.693	11,26	311.823,18
04	BANANA PRATA IN NATURA	**KG**	128.938	5,43	700.133,34
05	BATATA DOCE IN NATURA	**KG**	150.455	3,91	588.279,05
06	CAMARÃO CINZA FILÉ CONGELADO	**KG**	10.203	62,82	640.952,46
07	CEBOLINHA IN NATURA	**KG**	5.766	12,56	72.420,96
08	COENTRO IN NATURA	**KG**	5.766	13,17	75.938,22
09	COUVE MANTEIGA	**KG**	22.513	12,30	276.909,90
10	ESPIGA DE MILHO	**KG**	35.120	4,83	169.629,60
11	FARINHA DE MANDIOCA	**KG**	32.385	7,23	234.143,55
12	INHAME IN NATURA	**KG**	147.486	8,45	1.246.256,70

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

13	LARANJA PERA IN NATURA	**KG**	248.709	3,65	907.787,85
14	MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA Á VÁCUO	**KG**	193.684	6,23	1.206.651,32
15	MAMÃO IN NATURA	**KG**	209.455	4,43	927.885,65
16	MELANCIA IN NATURA	**KG**	276.342	2,85	787.574,70
17	MELÃO IN NATURA	**KG**	11.168	4,85	54.164,80
18	PÃO DE MACAXEIRA	**KG**	7.634	39,00	297.726,00
19	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	**KG**	23.393	6,08	142.229,44
20	SUCO TROPICAL DE ACEROLA	**L**	12.900	7,26	93.654,00
21	SUCO TROPICAL DE GOIABA	**L**	12.900	7,21	93.009,00
22	TANGERINA IN NATURA	**KG**	165.925	5,66	939.135,50

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

2.0. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

PROGRAMA 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	0286 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental
	0287 – 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 na forma de Grupos Informais, Grupos Formais e Fornecedores Individuais detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP ou CAF Física e ou DAP ou CAF Jurídica.

4.0 HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

4.0.1 Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Grupos Informais, Grupos Formais e Fornecedores Individuais.

4.1 ENVELOPE Nº 01 – Habilitação para os FORNECEDORES INDIVIDUAIS, detentores da DAP ou CAF FISICA:

I – a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;

II – o extrato da DAP ou CAF Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

(sessenta) dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante (Anexo II);

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;

VI – Declaração negativa licitantes inidôneos – https://portal.tcu.gov.br/certidoes/.

4.3. Envelope Nº 01 – Habilitação para os GRUPOS INFORMAIS de agricultores familiares, detentores de DAP ou CAF FÍSICA:

I – Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II – o extrato da DAP ou CAF Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes (Anexo II);

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

V – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda;

VI – Declaração negativa licitantes inidôneos – https://portal.tcu.gov.br/certidoes/.

4.4 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 ou CAF 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

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

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.

X – Declaração negativa licitantes inidôneos – https://portal.tcu.gov.br/certidoes/.

4.5 Envelope Nº 02 - Projeto de Venda

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

4.5.2 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, bem como o resultado da seleção.

4.5.3 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ao) selecionado(s) conforme critérios

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

estabelecidos pelo art. 30 Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.5.4 Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome doproponente, CNPJ E DAP/ CAF da organização produtiva;

Na ausência ou desconformidade de qualquer documento pertinentes aos envelopes de qualquer grupo, 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

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

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.

III Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou CAF Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou CAF Física, organizados em grupos), estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP ou CAF Física);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no item III deste tópico, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP ou CAF Jurídica;

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

5.4 Caso 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.

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

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

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 em todas as unidades de ensino do estado de Sergipe, com exceção dos produtos: CAMARÃO CINZA FILÉ CONGELADO que será destinado aos alunos do ensino integral da Diretoria Regional 01, Diretoria Regional 06 e da Diretoria Regional de educação – DEA; PÃO DE MACAXEIRA, MELÃO IN NATURA e ABACAXI que serão adquiridos para todas as escolas de ensino integral da rede estadual e o SUCO TROPICAL DE ACEROLA E GOIABA que serão destinadas as escolas da diretoria reginal 04, segue relação das unidades de ensino por regional:

Escolas Estaduais – 319 unidades de ensino.

- Diretoria de Educação de Aracaju: 77 escolas
- Diretoria Regional de Educação DRE 01 = 30 escolas (Arauá, Boquim, Cristinápolis, Estância, Indiaroba, Itabaianinha, Pedrinhas, Salgado, Santa Luzia do Itanhy, Tomar do Geru e Umbaúba);
- Diretoria Regional de Educação DRE 02 = 40 escolas (Lagarto, Poço Verde, Riachão do Dantas, Simão Dias e Tobias Barreto);

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

- Diretoria Regional de Educação DRE 03 = 32 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 = 34 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 = 53 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).

OBSERVAÇÃO: O número de escolas que contemplam o programa de ensino integral são 98 (noventa e oito), distribuidas em todas as regionais de ensino do Estado de Sergipe.

6.6. 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.

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

6.7. 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.

6.8. À escola caberá o direito de recusar totalmente ou parcialmente os gêneros alimentícios 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

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

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, fornecedores indivuais e informais serão notificadas, 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, EMDAGRO etc), precise solicitar a troca de marca/substituição de produtos, somente mediante autorização da SEDUC e aprovação do GTIAA. *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(s) do(s) agricultor(es) 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 16:00 h, no Departamento de Alimentação Escolar – DAE, Setor de Nutrição e Avaliação - SENAV, sala 41, situado à Rua Gutemberg Chagas, 169, DIA, Aracaju/SE), telefone (79) 3194-3308, impreterivelmente no horário especificado acima, para análise pelo Grupo de Trabalho Intersorial de Análise de Alimentos - GTIAA, 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 as análises correspondentes a cada gênero alimentício de

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

acordo com o solicitado no Anexo I (Especificações Técnicas), 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. Só serão analisados laudos que possuam chave de acesso do mesmo.

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** (decisão tomada com base na devolutiva da Central de Atendimento ao Público – Anvisa, a qual permite a definição do tipo de amostragem de acordo com o objetivo da solicitação, que nesse caso, é de avaliar a condição microbiológica de apenas uma amostra e não de um lote). 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 para esta último apresente também o registro no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI);

c Ficha Técnica Original do produto licitado, conforme amostra apresentada, constando os dados do técnico responsável, conforme legislação vigente de cada produto;

d Certificado de Classificação, para o item farinha de mandioca;

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

e Certificado da Vigilância Sanitária ou Certificado Fitossanitário de Origem, quando couber, observando que os Certificados devem estar relacionados à atividade do produto entregue para avaliação;

f Para o participante que possui o Serviço de Inspeção Oficial, fica isenta a presentação do Certificado de Vigilância Sanitária da mesma, citado na alínea "e".

g Para os vegetais *in natura* será necessária apenas a apresentação do alvará de vigilância sanitária do (s) agricultor (es) e/ou da cooperativa/associação, citado na alínea "e", sendo dispensado o laudo de análise.

8.4 O exame da documentação e das amostras será efetuado pelo Grupo de Trabalho Intersorial de Análise de Alimentos - GTIAA, 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/sensoriais, 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 gerais e específicas de cada produto;

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: 01(um) representante da Assessoria Especial do GABINETE - ASEG/SEDUC, 01(um) representante do Departamento de Alimentação Escolar, 01(um) representante do Conselho de alimentação Escolar (CAE), 01(um) representante da Secretaria de Agricultura do Estado de Sergipe e 01 (um) representante da Vigilância Sanitária (conforme Portaria nº 6437/2023/GS/SEDUC/SEDUC), sendo necessária a presença, de no mínimo 04 (quatro) representantes dos órgãos.

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

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

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 do(s) locais de produção e armazenamento das cooperativas/associações, grupos informais e fornecedores individuais. Bem como, pode 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. Os fornecedores individuais, informais ou cooperativas/associações terão 05 (cinco) dias úteis, nos casos de habilitação ou inabilitação, contados a partir do resultado (da primeira etapa – apresentação de documentos e segunda etapa- análise de amostras) no site da SEDUC, para manifestação da intenção de recurso. O encaminhamento do recurso deverá ser feito para o Departamento de alimentação Escolar por o meio de e-mail (dae.seduc@seduc.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 no prazo de até 30 (trinta) dias consecutivos, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, recebimento devidamente certificada pelo responsável pelo recebimento.

11 . 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

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

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 dos fornecedores indivuais ou informais ou cooperativa/associação vencedoras serem desclassificados 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 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

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

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.

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 31.12.2024.

12.7 Integram a presente Chamada Pública:

Anexo I – Especificações Técnicas;

Anexo II – Modelo do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar;

Anexo Anexo III- Modelo do Contrato de Aquisição e Termo de Recebimento da Agricultura Familiar.

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

Membros da Comissão de Trabalho Agricultura Familiar:

Esse é o Modelo Livre com 5 assinaturas -
Apague o texto em vermelho e Escreva seu texto

Aracaju, 9 de fevereiro de 2024

e-doc SERGIPE ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem apresentada no rodapé do documento

Lucileide Rodrigues dos Santos
Diretor(a)

e-doc SERGIPE ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem apresentada no rodapé do documento

Katia Simone Santos Pacheco
Analista Administrativo

e-doc SERGIPE ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem apresentada no rodapé do documento

Gabrielle Silva dos Santos
Assessor(a)

e-doc SERGIPE ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem apresentada no rodapé do documento

Dayanne Kamylle de Souza Marques
Analista Administrativo

e-doc SERGIPE ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem apresentada no rodapé do documento

Yasmin Andrade Coelho Bastos
Analista Administrativo

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

Este documento foi assinado via DocFlow por Dayanne Kamylle de Souza Marques, Gabrielle Silva dos Santos, Katia Simone Santos Pacheco, Lucileide Rodrigues dos Santos e Yasmin Andrade Coelho Bastos

Documento assinado utilizando login/senha do sistema (DOCFLOW) Verificação em: http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo. Utilize o código: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: HIC1-BSPP-AACP-EQXE

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 09/02/2024 é(são) :

- Dayanne Kamylle de Souza Marques - 09/02/2024 09:46:35 (Docflow)
- Gabrielle Silva dos Santos - 09/02/2024 09:45:04 (Docflow)
- Katia Simone Santos Pacheco - 09/02/2024 10:18:04 (Docflow)
- Lucileide Rodrigues dos Santos - 09/02/2024 09:50:38 (Docflow)
- Yasmin Andrade Coelho Bastos - 09/02/2024 09:56:31 (Docflow)

ANEXO I
(ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS)

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	**ABACAXI IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os abacaxis devem ser apresentados fisiologicamente desenvolvidos, isentos de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: devem ser apresentados inteiros, limpos e firmes; não devem ser apresentados excessivamente maduros ou passados, desidratados e nem congelados. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGEM** Os abacaxis devem ser acondicionados em caixas novas, limpas, secas, livres de contaminantes, apropriadas para o acondicionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
02	**ABÓBORA DE LEITE IN NATURA** **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. **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 nem congeladas. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
03	**ALFACE LISA IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As alfaces devem ser lisas, in natura, com grau de evolução completo do tamanho e frescas. Não devem estar danificadas por qualquer lesão fisica ou mecânica. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: devem ser limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; livres de insetos e de pragas visíveis a olho nu, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas úmidas, desidratadas, murchas e nem congeladas. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGEM** 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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
04	**BANANA PRATA IN NATURA** **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. **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 e nem congeladas. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGEM** 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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
05	**BATATA-DOCE IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As batatas-doces devem ser de primeira qualidade, 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. **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. **EMBALAGEM** 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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
06	**CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** O camarão cinza (*Penaeus vannamei*), descascado, eviscerado e congelado, segundo a Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019, é o produto cru, obtido de matéria-prima fresca, resfriada ou congelada, desprovido de cefalotórax, da carapaça e eviscerado, sem a manutenção do último segmento da carapaça e submetido a processo de congelamento rápido. O camarão deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). O peso unitário do camarão dever de 6g a 9g. Na embalagem não poderá conter misturas de espécies. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS** • Coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha; • Ausência de odor amoniacal, sulfídrico, ranço ou indicativo de putrefação; • Ausência de sabor desagradável. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** • *Salmonella* spp.: ausência em 25g • Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 10^3 • *Escherichia coli*/g: máximo $5x10^2$ **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** • pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos). **EMBALAGEM** PRIMÁRIA: saco plástico resistente, atóxico, que confira a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte, devidamente rotulado e contendo o selo de inspeção oficial, com peso líquido de 500g a 1Kg. SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulada para conter as embalagens primárias, devidamente lacrada, contendo, no mínimo 06 Kg. **PRAZO DE VALIDADE** De acordo com o fabricante.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
07	**CEBOLINHA IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As cebolinhas devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias. **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, murchas e nem congeladas. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGEM** As cebolinhas devem ser acondicionadas em caixas ou sacos, novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
08	**COENTRO IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os coentros devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: devem ser frescos, firmes, 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, murchos e nem congelados. • Cor: própria e uniforme, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGEM** 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.		
	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.	KG R$/KG	
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
09	**COUVE-MANTEIGA IN NATURA** **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, parasitas e larvas. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: devem ser frescas, limpas e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentadas desidratadas, murchas e nem congeladas. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGEM** 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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
10	**ESPIGA DE MILHO IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os milhos devem ser apresentados em espigas de boa qualidade, tamanho grande, coloração uniforme, isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. **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 em estágio de maturação que inviabilize a utilização e não devem ser congelados. • Cor: própria e uniforme, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
11	**FARINHA DE MANDIOCA** **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. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: próprio; • Cor: própria; • Aroma: própria; • Sabor: próprio. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** • *Salmonella*/25g: ausência • *Bacillus cereus* presuntivo/g: máximo 10^3 • *Escherichia coli*/g: máximo 10^2 **MATÉRIAS ESTRANHAS** • 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)). **EMBALAGEM** PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado para conter as embalagens primárias, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, com peso líquido de 10 a 30 Kg. **PRAZO DE VALIDADE** De acordo com o fabricante.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
12	**INHAME IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os inhames devem ser de boa qualidade, frescos, compactos, firmes, isentos de enfermidades e com tamanho uniforme. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: devem ser apresentados inteiros, livres da maior parte de terra aderente à casca, 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. **EMBALAGEM** 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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
13	**LARANJA IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As laranjas devem ser de primeira qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, fisiologicamente desenvolvidas e tamanho grande. **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, murchas e nem congeladas. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
14	**MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA À VÁCUO** **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. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto: firme, 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. **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. **PRAZO DE VALIDADE** De acordo com o fabricante.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
15	**MAMÃO IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os mamões devem ser apresentados livres de sujidades, parasitos e larvas, fisiologicamente desenvolvidos e com polpa firme e intacta. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: devem ser apresentados inteiros, frescos, limpos e firmes; não estarem excessivamente maduros ou passados; não estarem congelados; isentos 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. **EMBALAGEM** Os mamões 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.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
16	**MELANCIA IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As melancias devem ser apresentadas graúdas, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitos e larvas, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com polpa firme e intacta. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: devem ser apresentadas inteiras, frescas, limpas e firmes; não estarem excessivamente maduras ou passadas; não devem estar congeladas; 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. **EMBALAGEM** As melancias devem ser acondicionadas em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
17	**MELÃO IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os melões devem ser apresentados graúdos, de primeira, livres de sujidades, parasitos e larvas, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto: devem ser apresentados inteiros, frescos, limpos e firmes; não estarem excessivamente maduros ou passados; não devem estar congelados; isentos 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. **EMBALAGEM** Os melões devem ser acondicionados em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
18	**PÃO DE MACAXEIRA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Segundo a RDC nº 711, de 1° de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e de outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção. Suas colorações devem mostrar tonalidades regulares, os miolos devem ser leves, macios, elásticos, com porosidade regular e com coloração clara e uniforme. Os produtos não devem ser apresentados: com queimaduras nas superfícies, com odores de fermentação e de fumaça, mal assados, queimados, amassados, com sabor ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Aspecto: característico; • Cor: característica; • Aroma: característico; • Sabor: característico. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** • *Salmonella*/25g: ausência • *B. cereus* presuntivo/g: máximo 10^3 • *Escherichia coli*/g: máximo 10^2 • Bolores e leveduras/g: máximo 10^4 **MATÉRIAS ESTRANHAS** • Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas: máximo 225 em 225g; • Outras 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)). **EMBALAGEM** PRIMÁRIA: saco plástico resistente, atóxico, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, contendo peso líquido de 50 gramas a unidade, sendo que a compra é feita em kg. SECUNDÁRIA: caixa de papelão, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto, para conter, no mínimo, 50 unidades de 50g. **PRAZO DE VALIDADE** De acordo com o fabricante.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
19	**PIMENTÃO VERDE IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Os pimentões devem ser fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, livres de doenças e isentos de substâncias nocivas à saúde. **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, desidratados, murchos, nem congelados. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGENS** Os pimentões devem ser acondicionados em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para o acondionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
20	**SUCO TROPICAL DE ACEROLA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Suco Tropical de Acerola é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da acerola (*Malpighia glabra*), por meio de processo tecnológico adequado, segundo a Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003 e o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. O suco deve ser mantido em refrigeração, não deve ser adoçado e não deve ter a adição de aromas e corantes artificiais. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Cor: variando de amarelado a vermelho; • Sabor: próprio; • Aroma: próprio. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** • Polpa de acerola (g/100g): mínimo 60 • Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC: mínimo 5 • Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g: mínimo 0,80 • Açúcares totais, em g/100 g: máximo 8,5 • Ácido ascórbico, em mg/100 g: mínimo 600 **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** • Salmonella/25mL: ausência • Enterobacteriaceae/mL: máximo 10^2 • Bolores e Leveduras/mL: máximo 10^2 **MATÉRIAS ESTRANHAS** 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)). **EMBALAGEM** PRIMÁRIA: garrafa plástica, apropriada para o acondicionamento de alimentos, atóxica, resistente, devidamente lacrada, rotulada, contendo de 01 a 02 litros. SECUNDÁRIA: caixas de polietileno de alta densidade ou caixas de papelão para conter as embalagens primárias. **PRAZO DE VALIDADE** De acordo com o fabricante.	L R$/L	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
21	**SUCO TROPICAL DE GOIABA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Suco Tropical de Goiaba é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da goiaba (*Psidium guajava,* L.), por meio de processo tecnológico adequado, segundo a Instrução Normativa nº 12, de 4 de setembro de 2003 e o Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. O suco deve ser mantido em refrigeração, não deve ser adoçado e não deve ter a adição de aromas e corantes artificiais. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** • Cor: variando de branca a vermelha; • Sabor: próprio; • Aroma: próprio. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** • Polpa de goiaba (g/100g): mínimo 50 • Sólidos solúveis, em ºBrix, a 20 ºC: mínimo 6 • Acidez total, expressa em ácido cítrico, em g/100 g: mínimo 0,30 • Açúcares totais, em g/100 g: máximo 15 • Ácido ascórbico, em mg/100 g: mínimo 30 **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** • Salmonella/25mL: ausência • Enterobacteriaceae/mL: máximo 10^2 • Bolores e Leveduras/mL: máximo 10^2 **MATÉRIAS ESTRANHAS** 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)). **EMBALAGEM** PRIMÁRIA: garrafa plástica, apropriada para o acondicionamento de alimentos, atóxica, resistente, devidamente lacrada, rotulada, contendo de 01 a 02 litros. SECUNDÁRIA: caixas de polietileno de alta densidade ou caixas de papelão para conter as embalagens primárias. **PRAZO DE VALIDADE** De acordo com o fabricante.	L R$/L	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
22	**TANGERINA IN NATURA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As tangerinas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico. **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, murchas e nem congeladas. • Cor: própria, conforme espécie e variedade. • Odor: próprio, conforme espécie e variedade. • Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGENS** As tangerinas devem ser acondicionadas em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para a aconcionamento de alimentos e que não transmitam odor ou sabor estranhos.	KG R$/KG	
	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.		
TOTAL DO LOTE			

SERGIPE
GOVERNO DO ESTADO

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II

Modelo Proposto para os Grupos Informais

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 INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não		9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2.CPF	3.DAP	4. Banco	5.Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						

III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2.CNPJ		3.Município	
4. Endereço			5.DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail			7.CPF		
IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				**Total do projeto**	

V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO						
	1.Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1						
2						
3						
4						
5						
6					**Total do projeto:**	
7						
8						

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		**Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal**	**Assinatura**
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

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 DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					
III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome	CNPJ		Município		
Endereço	Fone				
Nome do Representante Legal	CPF:				
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual		CPF		

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 Jurídica	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 Física
15. Nome do representante legal		16.CPF		17.DDD/Fone
18. Endereço			19. Município/UF	

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1.Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço	5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7. CPF	

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1.Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO III
Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o PNAE

CONTRATO Nº /2024

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 ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av._____, n.º_____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º_____, (para grupo formal ou informal ou fornecedor individual), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei n° 11.947/2009 e Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2024, 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 atendimento das unidades de ensino do estado de Sergipe, com exceção dos produtos: CAMARÃO CINZA FILÉ CONGELADO que será destinado aos alunos do ensino integral da Diretoria Regional 01, Diretoria Regional 06 e da Diretoria Regional de educação – DEA; PÃO DE MACAXEIRA, MELÃO IN NATURA e ABACAXI que serão adquiridos para todas as escolas de ensino integral da rede estadual e o SUCO TROPICAL DE ACEROLA E GOIABA que serão destinadas as escolas da diretoria reginal 04. A verba FNDE/PNAE, semestre de 2024, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº 01/2024, 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$ (_____).

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 reinscidência a SEDUC tomará as providências cabíveis.

Produto		Unidade	Quantidade	Escola / DRE	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 01/2024 pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020, pela Lei nº 8.666/1993 e Lei n° 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 cronogramaapresentado (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 2024.

_____
CONTRATANTE

_____
CONTRATADA