

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1.0. DO OBJETO

**1.1.** Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para as escolas da rede pública estadual de ensino, visando atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a Secretária de Estado da Educação (SEED), nos termos das tabelas 1 e 2 conforme especificações estabelecidas neste instrumento.

**1.2.** A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das unidades escolares, com alimentos da agricultura familiar, respeitando os hábitos alimentares da região, produzidos por grupos formais classificados como empreendimento familiar rural (EFR) – pessoa jurídica e formas associativas de organização - pessoa jurídica – CAF Jurídica da agricultura familiar, em conformidade com a Lei nº.11.947 de 16 de junho de 2009, Lei 14.660/2023, Lei 14.123 de 2021 e Resolução/CD/FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020.

**Tabela 1:** Especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos para as **318 UNIDADES ESCOLARES** da rede estadual de ensino.

LOTE	GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE	PERIODICIDADE DE ENTREGA (QUINZENAL/MENSAL)
01	ABACAXI IN NATURA	O abacaxi deve ser de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser apresentado inteiro, limpo, firme, com tamanho e coloração uniformes, isento de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido e isento de odores estranhos, de danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos. Não deve ser apresentado excessivamente maduro ou passado, desidratado, murcho ou congelado. O abacaxi deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	79.936	QUINZENAL
02	ABÓBORA DE LEITE IN NATURA	A abóbora de leite deve ser de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser apresentada inteira, limpa, firme, com tamanho e coloração uniformes, isenta de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvida e isenta de odores estranhos, de danos profundos,	Kg	37.048	QUINZENAL

		podridões e distúrbios fisiológicos. Não deve ser apresentada excessivamente madura ou passada, desidratada, murcha, nem congelada. A abóbora deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.			
03	BANANA PRATA IN NATURA	As bananas devem ser de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Devem ser apresentadas em pencas, inteiras, limpas, firmes, com tamanho e coloração uniformes, isentas de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidas e isentas de odores estranhos, de danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos. Não devem ser apresentadas excessivamente maduras, passadas, desidratadas, murchas, nem congeladas. As bananas devem ser acondicionadas e transportadas em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	226.258	QUINZENAL
04	BATATA-DOCE IN NATURA	A batata-doce deve ser de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser apresentada inteira, limpa, firme, com tamanho e coloração uniformes, isenta de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvida e isenta de odores estranhos, de danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos. Não deve ser apresentada excessivamente madura ou passada, desidratada, murcha ou congelada. A batata-doce deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	245.926	QUINZENAL
05	ESPIGA DE MILHO IN NATURA	O milho deve ser apresentado em espiga de boa qualidade, tamanho grande, coloração uniforme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Deve ser fisiologicamente desenvolvido, apresentado inteiro, limpo, firme, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser isento de pragas	Kg	59.626	QUINZENAL

		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. A espiga de milho deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.			
06	FARINHA DE MANDIOCA TIPO I	<p>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><b>Embalagem primária:</b> 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></p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem destinada a conter as embalagens primárias e que garanta a qualidade e a integridade dos produtos durante o transporte.</p> <p><b><u>As embalagens primárias e secundárias devem estar em conformidade com a ficha técnica do produto e rotuladas de acordo com as legislações vigentes. O prazo de validade do produto deve estar de acordo com as especificações do fabricante.</u></b></p>	Kg	27.107	MENSAL
07	INHAME IN NATURA	O inhame deve ser de boa qualidade, fresco, firme, isento de enfermidades, com tamanho uniforme, inteiro, livre da maior parte de terra aderente à casca, fisiologicamente desenvolvido, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade; isento de pragas visíveis a olho nu, danos profundos,	Kg	196.216	QUINZENAL

		podridões e distúrbios fisiológicos; não deve ser apresentado úmido e nem congelado. O inhame deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.			
08	LARANJA IN NATURA	A laranja deve ser de primeira qualidade, fresca, limpa e firme, livre de resíduos de fertilizantes, fisiologicamente desenvolvida, tamanho grande, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser isenta de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não deve ser apresentada excessivamente madura ou passada, úmida, desidratada, murcha e nem congelada. A laranja deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	256.851	QUINZENAL
09	MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA	Produto minimamente processado, obtido de raízes de mandioca de primeira qualidade, provenientes de colheita recente, livres de enfermidades e de resíduos de fertilizantes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. As macaxeiras devem estar sadias, devidamente limpas, descascadas, embaladas a vácuo e congeladas. A embalagem não deve apresentar estufamento. O produto deve ter aspecto firme, sem danos físicos ou mecânicos, com cor, odor e sabor característicos. <b>Embalagem primária:</b> deve ser embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade. Deverá ter peso de 01 a 05 kg. <b>Embalagem secundária:</b> embalagem destinada a conter as embalagens primárias e que garanta a qualidade e a integridade dos produtos durante o transporte. <b><u>As embalagens primárias e secundárias devem estar em conformidade com a ficha técnica do produto e rotuladas de acordo com as legislações vigentes. O prazo de validade do produto deve estar de acordo com as especificações do fabricante.</u></b>	Kg	233.149	QUINZENAL

10	MAMÃO IN NATURA	O mamão deve ser apresentado fisiologicamente desenvolvido, inteiro, fresco, limpo, firme, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Não deve estar excessivamente maduro ou passado e nem congelado; deve estar isento de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos e de pragas visíveis a olho nu. O mamão deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	337.921	QUINZENAL
11	MAXIXE IN NATURA	O maxixe deve ser apresentado fisiologicamente desenvolvido, inteiro, fresco, limpo, firme, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Não deve estar excessivamente maduro ou passado e nem congelado; deve ser isento de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos e de pragas visíveis a olho nu. O maxixe deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.		14.910	QUINZENAL
12	MELANCIA IN NATURA	A melancia deve ser apresentada inteira, fresca, limpa, firme, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, conforme espécie e variedade, graúda, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, fisiologicamente desenvolvida, com polpa firme e intacta; não estar excessivamente madura ou passada e não devem estar congeladas; devem ser isentas de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos e de pragas visíveis a olho nu. A melancia deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	200.809	QUINZENAL
13	MELÃO IN NATURA	O melão deve ser apresentado inteiro, fresco, limpo, firme, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade, graúdo, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, fisiologicamente desenvolvidos, com polpa firme e intacta; não estarem excessivamente	Kg	93.077	QUINZENAL

		maduros ou passados e nem congelados; isentos de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos e de pragas visíveis a olho nu. O melão deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.			
14	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	O pimentão deve ser apresentado inteiro, limpo, firme, fisiologicamente desenvolvido, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser isento de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não deve ser apresentado, desidratado, murcho nem congelado. O pimentão deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	10.078	QUINZENAL
15	QUIABO IN NATURA	O quiabo deve ser apresentado fisiologicamente desenvolvido, inteiro, fresco, limpo, firme, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Não deve estar excessivamente maduro ou passado e nem congelado; deve ser isento de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos e de pragas visíveis a olho nu. O quiabo deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.	kg	14.198	QUINZENAL
16	TANGERINA IN NATURA	A tangerina deve ser apresentada inteira, sã, fresca, limpa, firme, fisiologicamente desenvolvida, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade; deve ser isenta de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não deve ser apresentada excessivamente madura ou passada, úmida, desidratada, murcha e nem congelada. A tangerina deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	167.833	QUINZENAL

17	TOMATE IN NATURA	O tomate deve ser apresentado são, limpo, inteiro, firme, com as características do cultivar bem definidas e ser de coloração uniforme; não apresentar elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, estar livre de umidade externa anormal, de sabor e de odor estranho, impróprios ao produto, que o inviabilize para o consumo humano. Não deve ser apresentado excessivamente maduro ou passado, desidratado, murcho, congelado, com mau estado de conservação, incluindo dano generalizado por frio ou por altas temperaturas, assim como qualquer outro fator que resulte em deterioração generalizada do produto. O tomate deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, atóxicas, limpas, inodoras e de um material tal que não provoque alterações internas e/ou externas nos frutos, que não transmitam odor e sabor estranho e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	99.871	<b>QUINZENAL</b>
----	---------------------	---	----	--------	------------------

**Tabela 2:** Especificações dos gêneros alimentícios a serem adquiridos para **TODAS UNIDADES ESCOLARES DE TEMPO INTEGRAL** (PROGRAMA FUNDAMENTAL E MÉDIO) da rede estadual de ensino.

LOTE	GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE	PERIODICIDADE DE ENTREGA (SEMNAL/MENSAL)
18	CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO (FILÉ)	O camarão cinza ( <i>Penaeus vannamei</i> ), 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 deve de 6g a 9g. Na embalagem não poderá conter misturas de espécies.	Kg	19.861	<b>MENSAL</b>

		<p><b>Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem destinada a conter as embalagens primárias e que garanta a qualidade e a integridade dos produtos durante o transporte.</p> <p><b><u>As embalagens primárias e secundárias devem estar em conformidade com a ficha técnica do produto e rotuladas de acordo com as legislações vigentes. O prazo de validade do produto deve estar de acordo com as especificações do fabricante.</u></b></p>			
19	PÃO DE MACAXEIRA	<p>O pão de macaxeira deve ser apresentado com características próprias do produto, de acordo com as legislações vigentes e não deve ser apresentado com aspecto queimado, passado, duro nem mofado. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem destinada a conter as embalagens primárias e que garanta a qualidade e a integridade dos produtos durante o transporte.</p> <p><b><u>As embalagens primárias e secundárias devem estar em conformidade com a ficha técnica do produto e rotuladas de acordo com as legislações vigentes. O prazo de validade do produto deve estar de acordo com as especificações do fabricante.</u></b></p>	Kg	8.512	SEMANAL

## 2.0. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** O prazo de vigência do contrato de aquisição não poderá ultrapassar o exercício financeiro de 31.12.2026, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

**2.2.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

### **3.0. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**3.1.** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no edital de Chamada Pública, apêndice deste Termo de Referência.

### **4.0. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### *Sustentabilidade*

**4.1.** Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Modo de produção - sem utilização de trabalho escravo ou infantil, com máquinas que reduzem a geração de resíduos industriais ou com menor uso de água e energia.

#### *Da exigência de amostras e documentos*

**4.2.** 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. Somente é necessário apresentar a amostra na embalagem primária.

**4.3.** As amostras deverão ser entregues com etiquetas, apostas em local que não prejudique a identificação dos dados do produto, contendo as seguintes informações: nome da 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.

**4.4.** As amostras deverão ser entregues das 08:00 h AS 12:00 h, no Departamento de Alimentação Escolar – DAE, Setor de Nutrição e Avaliação - SENAV, situado à Rua Gutemberg Chagas, 169, DIA, Aracaju/SE), telefone (79) 3194-3308, impreterivelmente no horário especificado acima, para análise pelo Grupo de Trabalho Intersorcial 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) 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), bem como para o SIE que não seja do estado de Sergipe.

- b) Ficha Técnica Original do produto, conforme amostra apresentada, constando os dados do técnico responsável, conforme legislação vigente de cada produto;
- c) Certificado de Classificação, para o item FARINHA DE MANDIOCA TIPO I, de acordo com o Art.19, Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007;
- d) 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;
- d.1) para o participante que possui o Serviço de Inspeção Oficial, fica isenta a apresentação do Certificado de Vigilância Sanitária da mesma, citado na alínea “e”.
- e) Certificado/Registro homologado pelo conselho de classe competente dos responsáveis técnicos comprovando o vínculo trabalhista dos participantes, com relação aos seguintes produtos: CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO (FILÉ), FARINHA DE MANDIOCA E MACAXEIRA EMBALADA A VÁCUO.
- g) Laudo de Análise do Produto, contendo as análises correspondentes a cada gênero alimentício de acordo com o solicitado nas Especificações Técnicas (Tabela 3), 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;
- g.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, 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;
- g.2) Os laudos de análise devem ser baseados na Tabela 3, de acordo com as especificações técnicas de cada lote. 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;
- g.3) Só serão analisados laudos que possuam chave de acesso do mesmo.

**4.5.** O exame da documentação e das amostras será efetuado pelo Grupo de Trabalho Intersorrial de Análise de Alimentos - GTIAA, a quem caberá fornecer à SEED, um relatório definindo as amostras em APROVADAS ou REPROVADAS.

**Tabela 3: ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS QUE DEVEM CONSTAR NOS LAUDOS DE ANÁLISE**

ITEM/GÊNERO ALIMENTÍCIO	CARACTERÍSTICAS		
	ORGANOLÉPTICAS	FÍSICO-QUÍMICAS E MATÉRIAS ESTRANHAS	MICROBIOLÓGICAS
CAMARÃO CINZA DESCASCADO E VISCERADO CONGELADO (FILÉ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;</li> <li>• Ausência de odor amoniacal, sulfídrico, ranço ou indicativo de putrefação;</li> <li>• Ausência de sabor desagradável.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos).</li> <li>• Impurezas ou substâncias estranhas: O camarão não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Salmonella</i> spp.: ausência em 25g;</li> <li>• Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 10<sup>3</sup>;</li> <li>• <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 5x10<sup>2</sup>.</li> </ul>
FARINHA DE MANDIOCA TIPO I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: característico;</li> <li>• Cor: característica;</li> <li>• Aroma: característico;</li> <li>• Sabor: característico.</li> </ul>	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)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Salmonella</i>/25g: ausência;</li> <li>• <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g: máximo 10<sup>3</sup>;</li> <li>• <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 10<sup>2</sup>.</li> </ul>
MACAXEIRA DESCASCADA E CONGELADA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: próprio;</li> <li>• Cor: própria;</li> <li>• Aroma: própria;</li> <li>• Sabor: próprio.</li> </ul>	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)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Salmonella</i>/25g: ausência;</li> <li>• <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 5x10<sup>2</sup>.</li> </ul>
PÃO DE MACAXEIRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: característico;</li> <li>• Cor: característica;</li> <li>• Aroma: característico;</li> <li>• Sabor: característico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas: máximo 225 em 225g;</li> <li>• 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)).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Salmonella</i>/25g: ausência;</li> <li>• <i>B. cereus</i> presuntivo/g: máximo 10<sup>3</sup>;</li> <li>• <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 10<sup>2</sup>;</li> <li>• Bolores e leveduras/g: máximo 10<sup>4</sup>.</li> </ul>

**4.6.** As amostras, laudos e documentos solicitados, de acordo com as especificações de cada gênero alimentício, serão submetidas as seguintes análises pelo Grupo de Trabalho Intersetorial de Análise de Alimentos - GTIAA:

a) organoléptica – sensorial, com análise de cor, aroma, odor, textura e sabor (a análise poderá ser realizada a critério do GTIAA);

- b) organoléptica – laboratorial, de acordo com as especificações técnicas de cada produto e laudo apresentado;
- c) de rotulagem, de acordo com as legislações vigentes;
- d) laboratorial das análises físico-químicas, de matérias estranhas e microbiológicas com apresentação do laudo solicitado e;
- e) conferência da documentação específica solicitada.

**4.7.** Após a análise da documentação e das amostras, o GTIAA fornecerá ao Grupo de Trabalho de Seleção de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar /SEED, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, para emitir um Relatório definindo as amostras em CLASSIFICADAS ou DESCLASSIFICADAS, e a documentação em APRESENTADA ou NÃO-APRESENTADA, conforme solicitação.

**4.8.** 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/SEED, 01 (um) representante do Departamento de Alimentação Escolar, 01 (um) representante do Conselho de Alimentação Escolar, 01 (um) representante da Secretaria de Agricultura do Estado de Sergipe (SEAGRI) e 01 (um) representante da Vigilância Sanitária, fazendo-se necessária a presença de, no mínimo, 04 (quatro) representantes dos órgãos supracitados, conforme a Portaria nº 6437/2023/GS/SEED de 07 de dezembro de 2023.

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

**4.10.** Os produtos de validade e de safra serão verificados por ocasião da entrega, e deverão estar de acordo com o estabelecido no Edital.

**4.11.** 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.

**4.12.** 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.

### ***Subcontratação***

**5.0.** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### *Garantia da contratação*

**5.1.** Não haverá exigência de garantia contratual, por ser uma compra de itens de consumo e comuns, conforme item 1.2 deste TR.

## **6.0. EXECUÇÃO DO OBJETO**

### *Condições de execução*

#### **6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:**

**6.1.1.** 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/SEED de 21 de agosto de 2019 e da Portaria nº 1986/2022/GS/SEED 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.

**6.1.2.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de forma parcelada, mediante a guia de remessa de alimentos emitidos pelo órgão solicitante.

**6.1.3.** 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.

**6.1.4.** O prazo de entrega descrito no **item 6.1.1** poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação da CONTRATADA, após aprovação da SEED.

**6.1.5.** O transporte para a entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares situadas na Capital e no Interior do Estado corre por conta da CONTRATADA.

**6.1.6.** O transporte deve ser realizado de maneira segura, sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, evitando danos às embalagens e respeitando o empilhamento para não alterar suas características organolépticas, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem estar em conformidade com as boas práticas de transporte de alimentos estabelecidas pelo órgão competente. Especificamente para alimentos refrigerados ou congelados, é necessário que os automóveis disponham de instrumentos de controle que permitam monitorar a umidade, quando aplicável, e manter a temperatura adequada de acordo com as especificações contidas nas embalagens de cada produto, conforme estabelecido pela Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA. Além disso, durante o transporte, é importante: assegurar a limpeza do veículo e utilizar cobertura para proteger a carga; evitar a presença de vetores e pragas urbanas, eliminando qualquer evidência de sua presença, como fezes ou ninhos; garantir a integridade dos produtos

durante todo o percurso; não transportar outras cargas no veículo que possam comprometer a segurança dos alimentos, evitando o risco de contaminação por produtos de limpeza, químicos ou qualquer outro material; dispor de equipamentos adequados para controle de temperatura sempre que necessário para conservar os alimentos em condições ideais.

**6.1.7.** O seu recebimento dar-se-á de acordo com o art. 140, §2º da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021.

**6.1.8.** Os produtos a serem entregues deverão estar rigorosamente de acordo com a amostra apresentada pelo fornecedor.

**6.1.9.** Na data da entrega, os produtos deverão estar com no mínimo 80% do seu prazo de validade vigente.

**6.1.10.** Manter estoque regular dos produtos, em sua cooperativa/associação ou agricultor individual, dos produtos objeto deste instrumento.

**6.1.11.** O aceite ou aprovação do (s) produto (s) pela Administração Pública não exclui a responsabilidade civil do (s) fornecedor (es) por vícios de quantidade do (s) produto (s) ou disparidades com as especificações estabelecidas neste edital e seus anexos, verificadas posteriormente, garantindo-se à Administração Pública as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

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

**6.1.13.** 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.

**6.1.14.** 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.

**6.1.15.** Executar o fornecimento dos produtos nos padrões estabelecidos pela Secretaria de Estado da Educação e da Cultura, desde que formalizada a contratação, de acordo com o especificado no Contrato de Aquisição - Anexo II do Edital, que fazem parte deste instrumento, responsabilizando-

se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida.

**6.1.16.** 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.

**6.1.17.** Prover todos os meios necessários à garantia do pleno fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza, observado o contrato de fornecimento.

**6.1.18.** A falta do material, 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.

**6.1.19.** Indenizar terceiros e/ou a Secretaria de Estado da Educação mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o fornecedor adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância as exigências das autoridades competentes e as disposições legais vigentes;

**6.1.20.** Manter seus empregados, quando nas dependências dos órgãos participantes, devidamente identificado com crachá subscrito pela detentora do preço registrado contratada, no qual constará, no mínimo, sua razão social e o nome completo do empregado;

**6.1.21.** Após contratação, aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado, que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras;

**6.1.22.** Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na Chamada Pública, ou para qualificação, na contratação direta, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.

**6.1.23.** Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos, seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato.

**6.1.24.** 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.

### *Local de entrega dos gêneros alimentícios*

**6.2.** A entrega dos gêneros alimentícios dar-se-á diretamente nas escolas estaduais distribuídas nas diretorias regionais da Secretaria de Estado da Educação, para o atendimento dos programas da Educação Básica.

**6.2.1.** Para os gêneros alimentícios mencionados na **Tabela 1** deste termo, a entrega dar-se-á diretamente **nas 318 escolas estaduais** distribuídas nas seguintes diretorias regionais, conforme relação abaixo:

- Diretoria de Educação de Aracaju: 77 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 = 40 escolas (Lagarto, Poço Verde, Riachão do Dantas, Simão Dias e Tobias Barreto);
- Diretoria Regional de Educação DRE 03 = 31 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, Japarutuba, 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).

**6.2.2.** Os gêneros alimentícios da **Tabela 2** (CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO (FILÉ) e PÃO DE MACAXEIRA) serão adquiridos para atendimento de todas as unidades de ensino integral (fundamental e médio) da rede estadual.

### *Materiais a serem disponibilizados*

**6.3.** Para a perfeita execução das entregas dos gêneros alimentícios, a Contratada deverá disponibilizar:

**6.3.1.** Transporte adequado, conforme estabelecido nas “Condições e execução”, no item 6.1.6.

**6.3.2.** Balança para pesagem dos produtos no momento da entrega.

### *Informações relevantes para o dimensionamento da proposta*

**6.4.** A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

**6.4.1.** Conformidade com as normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Todas as operações relacionadas à demanda devem estar alinhadas com as diretrizes estabelecidas pelo PNAE, garantindo a qualidade e a adequação dos alimentos oferecidos aos estudantes.

**6.4.2.** Alinhamento aos cardápios nutricionais: Desenvolvidos por nutricionistas conforme as diretrizes do PNAE, de forma a garantir uma alimentação saudável aos alunos.

**6.4.3.** Conformidade com a Resolução Resolução/CD/FNDE N° 06 de 08 de maio de 2020: Diretrizes para a execução do PNAE, assegurando a legalidade e eficácia das operações.

**6.4.5.** Consideração do número de alunos e suas necessidades: Calculada de acordo com o número de alunos matriculados nas escolas estaduais de Sergipe e adaptada às peculiaridades do programa escolar e faixa etária dos alunos, para atender suas necessidades específicas.

## **7.0. GESTÃO DO CONTRATO**

**7.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**7.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**7.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**7.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da cooperativa/associação ou agricultor individual para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**7.5.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da cooperativa/associação ou agricultor individual para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**7.6.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

**7.7.** O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

**7.7.1.** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º)

**7.7.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

**7.7.3.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

**7.7.4.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

**7.7.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

**7.7.6.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

**7.8.** O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

**7.8.1.** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

**7.9.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

**7.9.1.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

**7.9.2.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

**7.9.3.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 221 do Decreto Estadual nº 342/2023;

**7.10.** O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

**7.11.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

**7.12.** O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

**7.13.** No prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar da assinatura do contrato, o contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

**7.13.1.** A indicação ou a manutenção do preposto da cooperativa/associação ou agricultor individual poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo os mesmos designar outro para o exercício da atividade.

## **8.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

### **8.1.** Compete à Contratante:

- a) assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada a todos os locais onde se fizerem necessários os serviços;
- b) acompanhar e fiscalizar, a execução dos serviços;
- c) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou irregularidades observadas;
- d) efetuar o pagamento à Contratada de acordo com o estabelecido no Contrato.

## **9.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

### **9.1.** Compete à Contratada:

- a) executar o serviço objeto deste Contrato em estrito acordo com as disposições do Edital e discriminação da proposta e ainda conforme as responsabilidades dispostas a seguir:
- b) manter durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na chamada pública;
- c) prestar a garantia contratual; (avaliar a necessidade caso a caso)
- d) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à (Unidade solicitante) ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante;
- e) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato;
- f) não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência;
- g) não realizar cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante;
- h) substituir, sempre que exigido pela Contratante e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da (Unidade solicitante) ou ao interesse do Serviço Público;
- i) designar preposto para atender aos chamados e exigências da Contratante.

## **10.0. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**10.1.** A contratada que incorram nas infrações previstas no art. 155 da Lei (Federal) nº 14.133, de 1º de abril de 2021, apuradas em regular processo administrativo, sujeitam-se às sanções previstas no art. 156 da mesma Lei.

**10.2.** Caso o CONTRATADO(A) descumpra total ou parcialmente o contrato celebrado com a administração pública estadual, ou cometa qualquer das infrações previstas nos artigos, 214, 215, 216, 217, 2018 e 219 do Decreto Estadual nº 342/2023 poderá sofrer as seguintes sanções:

**10.2.1.** Advertência;

**10.2.2.** Multa, observados os seguintes limites máximos:

a) multa de 0,5 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;

b) multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;

**10.2.3.** Impedimento de licitar e de contratar com o Estado de Sergipe, pelo prazo de até 3 (três) anos;

**10.2.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**10.3.** O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.

**10.4.** A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

## **11.0. DO PAGAMENTO**

**11.1.** Para efeito de pagamento a CONTRATADA deverá apresentar, no primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, relatório detalhado dos serviços prestados, contendo: datas, períodos, localidades percorridas e demais informações que se fizerem necessárias;

**11.1.1.** O Fiscal do contrato analisará o relatório para constatação da efetividade do serviço prestado, autorizado a emissão do respectivo documento fiscal ou determinando sua correção, se for o caso;

**11.1.2.** Cabe ao Estado de Sergipe promover a retenção do ISSQN nos casos previstos na legislação do município competente para arrecadação do tributo;

**11.1.3.** Para fazer jus ao pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal, perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, o FGTS-CRF, assim como a Certidão Conjunta da RFB e a certidão negativa de débitos trabalhistas;

**11.2.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

**11.3.** Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

**11.4.** O preço será irrevogável;

**11.5.** Nos casos em que houver possibilidade de prorrogação do contrato, a Administração poderá repactuar com o CONTRATANTE, com vistas a obtenção de preços e condições mais vantajosas;

**11.6.** O pagamento será efetuado pela Secretaria de Estado da Educação – SEED;

**11.7.** O pagamento dos serviços sujeitar-se-á à efetiva prestação destes, isto é, a Administração não está obrigada ao pagamento do valor integral mensal caso os serviços não sejam também prestados em sua totalidade, de modo que a Administração poderá pagar frações do valor integral mensal de acordo com os serviços prestados e em observância à carga horária destes.

#### ***Prazo de pagamento***

**11.8.** O pagamento será consolidado mensalmente após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pela CONTRATADA, no prazo de 30 (trinta) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura entregue ao protocolo central da SEED, devidamente atestada pelos diretores das Regionais de Educação respectivas e ratificada pelo Fiscal do Contrato;

**11.9.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

#### ***Do recebimento***

**11.10.** O objeto do contrato será recebido provisoriamente, no prazo de 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/SEED de 21 de agosto de 2019 e da Portaria nº 1986/2022/GS/SEED 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 e mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 138, I, do Decreto Estadual nº 342/2023).

**11.10.1.** O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

**11.10.2.** O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

**11.10.3.** O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

**11.10.4.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato apurará o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

**11.10.5.** O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

**11.10.6.** A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

**11.10.7.** O recebimento provisório também estará sujeito, quando aplicável, à entrega adequada dos produtos conforme as guias de remessa, priorizando a qualidade e garantindo a quantidade especificada.

**11.10.8.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**11.11.** Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

**11.12.** O recebimento das guias de remessas, para o pagamento, deverá ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento provisório, por servidor, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:

**11.12.1.** Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

**11.12.2.** Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

**11.12.3.** Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

**11.12.4.** Comunicar a cooperativa/associação ou agricultor individual para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

**11.12.5.** Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

**11.13.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à cooperativa/associação ou agricultor individual para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

**11.14.** Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

**11.15.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **12.0. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### ***Forma de seleção e critério de julgamento da proposta***

**12.1.** O fornecedor será selecionado por DISPENSA DE LICITAÇÃO, POR MEIO DE CHAMADA PÚBLICA, com adoção do critério de julgamento pelo preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

**12.2.** Preço pago ao fornecedor da agricultura familiar. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer os preços em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. (Artigo 32 da Resolução Nº 06 FNDE).

