



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1.0. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios convencionais e orgânicos, produzidos por agricultores (as) familiares ou empreendedores (as) familiares rurais (EFR), classificados como fornecedores individuais e/ou informais, destinados ao atendimento das seguintes Diretorias Regionais de Educação:

- **DRE 02 e DRE 03** – Gêneros alimentícios orgânicos;
- **DRE 08** – Gêneros alimentícios convencionais;
- **DRE 04** – Polpa de Mangaba;
- **Todas as DRE'S** – Produtos típicos da cultura regional.

Os gêneros alimentícios orgânicos serão destinados ao atendimento de todas as unidades de ensino vinculadas à Diretoria Regional 02, bem como à Diretoria Regional 03.

Os gêneros alimentícios convencionais serão destinados ao atendimento de todas as unidades de ensino vinculadas à Diretoria Regional 08, ressalvando-se que o item Camarão Cinza Filé Congelado será fornecido exclusivamente às unidades de ensino de Tempo Integral (fundamental e médio) desta regional.

Além disso, a polpa de mangaba será adquirida de forma específica para atender às unidades escolares vinculadas à Diretoria Regional 04.

Por fim, destaca-se que serão adquiridos também **produtos típicos da cultura regional**, destinados ao atendimento de todas as unidades escolares do Estado de Sergipe durante o **período junino**, com entregas previstas para os meses de **maio e junho**.

A presente aquisição tem por objetivo atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à Secretaria de Estado da Educação (SEED), conforme especificações constantes na Tabela 1, Tabela 2 e Tabela 3 deste 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 informais e/ou fornecedores individuais da Agricultura Familiar /PNAE, em conformidade com a Lei nº.11.947 de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE Nº 06 de 08 de maio de 2020.

Tabela 1: Especificações dos gêneros alimentícios **ORGÂNICOS** a serem adquiridos para as **UNIDADES ESCOLARES DA REGIONAL (DRE02 E DRE3)** da rede estadual de ensino.

LOTE	GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE
1	ALFACE ORGÂNICA IN NATURA	A alface deve ser orgânica, em conformidade com a Lei nº 10.831/2003 e demais normativas relacionadas vigentes, 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, distúrbios fisiológicos e de contaminantes intencionais. Não deve ser	Kg	6.787



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		apresentada passada, desidratada, murcha ou congelada. A alface deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.		
2	CEBOLA BRANCA ORGÂNICA IN NATURA	A cebola branca deve ser orgânica, em conformidade com a Lei nº 10.831/2003 e demais normativas relacionadas vigentes, apresentar as características da variedade ou cultivar bem definidas e estar fisiologicamente desenvolvida, curada, sã, limpa, inteira, firme e com as raízes cortadas rente ao caule. Não deve apresentar contaminantes intencionais, elementos ou agentes que comprometam a higiene do produto, e deve estar livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. As cebolas devem ser acondicionadas em embalagens novas, limpas e secas, com materiais atóxicos, inodoros, que não provoquem alterações internas e/ou externas nos bulbos, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.	Kg	6.787
3	CEBOLINHA ORGÂNICA IN NATURA	A cebolinha deve ser orgânica, em conformidade com a Lei nº 10.831/2003 e demais normativas relacionadas vigentes, ser procedente de espécies vegetais genuínas e sadias. Deve ser fresca, limpa, firme, fisiologicamente desenvolvida e com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser isenta de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos, contaminantes intencionais e danos físicos ou mecânicos; não deve ser apresentada úmida, desidratada, murcha e nem congelada. A cebolinha 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	1.547
4	COENTRO ORGÂNICO IN NATURA	O coentro deve ser orgânico, em conformidade com a Lei nº 10.831/2003 e demais normativas relacionadas vigentes, ser procedente de espécies vegetais genuínas e sadias. Deve ser fresco, firme, intacto, limpo, firme, fisiologicamente desenvolvido e com aspecto, cor, odor e sabor característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser isento de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos, enfermidades, contaminantes intencionais, sujidades, parasitas e danos físicos ou mecânicos; não deve ser apresentado úmido, desidratado, murcho e nem congelado. O coentro 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	1.547
5	COUVE-MANTEIGA ORGÂNICA IN NATURA	A couve-manteiga deve ser orgânica, em conformidade com a Lei nº 10.831/2003 e demais normativas relacionadas vigentes, ser fresca, limpa, fisiologicamente desenvolvida, com folhas intactas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, firmes e intactas, com aspecto, cor, odor e sabor	Kg	7.130



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		característicos, conforme espécie e variedade. Deve ser isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, contaminantes intencionais, sujidades, parasitas, larvas, pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não deve ser apresentada desidratada, murcha e nem congelada. A couve deve ser acondicionada e transportada em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odor e sabor estranhos e garantam integridade ao gênero alimentício.		
6	PEPINO ORGÂNICO IN NATURA	O pepino deve ser orgânico, em conformidade com a Lei nº 10.831/2003 e demais normativas relacionadas vigentes, 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, contaminantes intencionais e distúrbios fisiológicos. Não deve ser apresentado passado, desidratado, murcho nem congelado. O pepino 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	1.364
7	REPOLHO ORGÂNICO IN NATURA	O repolho deve ser orgânico, em conformidade com a Lei nº 10.831/2003 e demais normativas relacionadas vigentes, 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, contaminantes intencionais e distúrbios fisiológicos. Não deve ser apresentado passado, desidratado, murcho nem congelado. O repolho 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	9.048

Tabela 2: Especificações dos gêneros alimentícios convencionais a serem adquiridos para atendimento de todas unidades escolares vinculadas à Diretoria Regional 04 e Diretoria Regional 08.

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE
DIRETORIA REGIONAL 08				
8	ALFACE LISA IN NATURA	A alface deve ser lisa, in natura, com grau de evolução completo do tamanho e fresca. Não devem estar	Kg	5.646



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		<p>danificadas por qualquer lesão física ou mecânica.</p> <p>A Alface deve ser apresentado inteiro, limpo e firme; não deve ser apresentado excessivamente maduro ou passado, desidratado e nem congelado.</p> <p>Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, conforme espécie e variedade.</p> <p>Acondicionado em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriadas para o produto e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>		
9	CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO (FILÉ)	<p>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 ser de 6g a 9g. Na embalagem não poderá conter misturas de espécies.</p> <p>Embalagem Primária:</p> <p>Acondicionados em sacos plásticos resistentes, 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, <u>com peso líquido de 500g a 1Kg.</u></p>	Kg	2.058



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		<p>Embalagem secundária: embalagem destinada a conter as embalagens primárias e que garanta a qualidade e a integridade dos produtos durante o transporte.</p> <p><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></p>		
10	CEBOLINHA IN NATURA	<p>A cebolinha deve ser procedente de espécies vegetais genuínas e sadias. O Aspecto deve ser fresca, limpa, firme 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.</p> <p>Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, conforme espécie e variedade.</p> <p>Acondicionado em caixas ou sacos, novos, limpos, secos, livres de contaminantes, desde que apropriado e que não transmitam odor ou sabor estranho.</p>	Kg	1.276
11	COENTRO IN NATURA	<p>O coentro deve ser procedente de espécies vegetais genuínas e sadias. Deve ser fresco, firme, intacto, limpo, firme e fisiologicamente desenvolvidos; isento de praga visível 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.</p> <p>Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, conforme espécie e variedade.</p> <p>Acondicionados em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de contaminantes, apropriados para</p>	Kg	1.276



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		produto e que não transmitam odor ou sabor estranho.		
12	COUVE-MANTEIGA IN NATURA	<p>A couve deve ser fresca, 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.</p> <p>Deve ser fresca, limpa e fisiologicamente desenvolvida; isenta de praga visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentadas desidratadas, murchas e nem congeladas.</p> <p>Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, conforme espécie e variedade.</p> <p>Acondicionado em caixas ou sacos novos, limpos, secos, livres de qualquer tipo de contaminação, apropriados para produto e que não transmitam odor ou sabor estranhos.</p>	Kg	5.805
DIRETORIA REGIONAL 04				
13	POLPA DE MANGABA	<p>Polpa de mangaba é o produto não fermentado, não concentrado, obtido da parte comestível da mangaba (<i>Hancornia speciosa</i>); por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, conforme a Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018 e o Decreto nº 6.871, de 2009. A polpa deve ser congelada e estar</p>	Kg	4.515



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		<p>de acordo com as especificações deste termo e com as legislações vigentes.</p> <p>Embalagem Primária: pacote plástico, apropriado para o acondicionamento de alimentos, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, contendo peso líquido de 1 a 1,1Kg.</p> <p>Embalagem secundária: embalagem destinada a conter as embalagens primárias e que garanta a qualidade e a integridade dos produtos durante o transporte.</p> <p><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></p>		
--	--	---	--	--

Tabela 3: Especificações dos gêneros alimentícios destinados ao atendimento de **todas as unidades escolares do Estado de Sergipe**, no período junino, com entregas programadas para os meses de maio e junho.

TODAS AS DRE'S				
LOTE	GÊNERO ALIMENTÍCIO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE DE COMPRA	QUANTIDADE
14	PAMONHA	Produto artesanal, pronto para consumo, elaborado à base de milho verde, podendo conter açúcar, coco ralado, leite de coco e outros ingredientes. Deve apresentar sabor e aroma típicos da pamonha, textura macia e cremosa, coloração amarela característica, isento de conservantes artificiais, corantes e de quaisquer	UND	10.000



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		corpos estranhos. Embalagem individual em folha de milho verde, devidamente fechada. O produto deve ser entregue fresco, em perfeitas condições de consumo e deve ser mantido sob refrigeração. Peso líquido por unidade de: 150g a 300g.		
15	PÉ DE MOLEQUE	Produto artesanal, pronto para consumo, elaborado tradicionalmente à base de coco, açúcar, massa de puba e outros ingredientes. Deve apresentar coloração, textura, sabor e aroma característicos, isento de conservantes artificiais, corantes e de quaisquer corpos estranhos. Embalagem individual em folha de bananeira, devidamente fechada. O produto deve ser entregue fresco, em perfeitas condições de consumo e deve ser mantido sob refrigeração. Peso líquido por unidade de: 100 g a 200 g.	UND	10.000
16	SAROIO SALGADO	Produto artesanal, pronto para consumo, elaborado tradicionalmente com tapioca, coco ralado e sal, podendo conter também leite de coco e outros ingredientes. Deve apresentar sabor e aroma típicos do saróio, textura macia, coloração esbranquiçada a levemente amarelada, isento de conservantes artificiais, corantes e de quaisquer corpos estranhos. Embalagem individual em material adequado para alimentos (plástico atóxico e/ou embalagem artesanal (folha de bananeira)), devidamente fechada. O produto deve ser entregue	UND	10.000



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

		fresco, em perfeitas condições de consumo e deve ser mantido sob refrigeração. Peso líquido por unidade: 100 g a 200 g.		
--	--	---	--	--

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.

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(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.

4.4. As amostras deverão ser entregues das 07:00 às 12:00, 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



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

pelo Grupo de Trabalho Intersorrial 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 o CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO (FILÉ): Certificado do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), ou Federal (SIF), ou Municipal (SIM), desde que para este 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) Para os ALIMENTOS ORGÂNICOS: Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Auditada ou Sistema Participativo de Garantia, com lista de produtores; ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social – OCS, estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentada pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto Federal nº 6.323/2007, com lista de produtores.

c) Ficha Técnica Original do produto, conforme amostra apresentada, constando os dados do técnico responsável, conforme legislação vigente de cada produto, com relação aos seguintes produtos: CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO (FILÉ) e POLPA DE MANGABA;

d) PARA TODOS OS ITENS: 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.

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) e POLPA DE MANGABA.

f) Para o CAMARÃO CINZA DESCASCADO EVISCERADO CONGELADO (FILÉ) e POLPA DE MANGABA: 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;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

f.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;

f.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;

f.3) Só serão analisados laudos que possuam chave de acesso do mesmo.

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 EVICERADO CONGELADO (FILÉ)	<ul style="list-style-type: none">• Coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;• Ausência de odor amoniacal, sulfídrico, ranço ou indicativo de putrefação;• Ausência de sabor desagradável.	<ul style="list-style-type: none">• pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos).• Impurezas ou substâncias estranhas: O camarão não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.	<ul style="list-style-type: none">• <i>Salmonella</i> spp.: ausência em 25g;• Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 10^3• <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 5×10^2



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

POLPA DE MANGABA	<ul style="list-style-type: none">•Aspecto: próprio;• Cor: própria;•Cheiro: próprio;•Sabor: próprio.	<ul style="list-style-type: none">• Sólidos solúveis em °Brix, a 20° C: mínimo 8• Sólidos Totais (g/100g): mínimo 8,5• pH: mínimo 2,8• Acidez Total expressa em ácido cítrico (g/100g): mínimo 0,7• 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">• <i>Salmonella</i>/25g: ausência;• <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 10²;• Bolores e leveduras/g: máximo 10⁴.
------------------	---	---	--

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.

4.6. As amostras, laudos e documentos solicitados 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)**



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

dias úteis, 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 nesta Minuta de 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

5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

5.2. 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



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

- 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 feita 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, 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



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

Local de entrega dos gêneros alimentícios

6.2. A entrega dos gêneros alimentícios será realizada diretamente nas unidades escolares estaduais, distribuídas nas Diretorias Regionais de Educação, conforme disposto no item 1.1 do Objeto deste Termo.

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 Nº 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.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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;

11.1.4. A Entidade Executora/Unidade Executora do PNAE é a responsável pelo recolhimento da contribuição de 1,5% sobre as compras feitas diretamente de agricultores (as) familiares individuais e de grupos informais. As seguintes contribuições devem ser retidas na emissão da nota fiscal pelo agricultor familiar:

- 1,2% para o Funrural;
- 0,1% para os Riscos Ambientais do Trabalho (RAT);
- 0,2% para o Senar.

O agricultor (a) familiar individual ou o grupo informal deve emitir a nota fiscal discriminando todos os gêneros alimentícios comercializados para o PNAE, informando a quantidade, o valor unitário e o valor total da venda. A nota fiscal já deve constar as retenções de cada contribuição e o valor líquido que será pago ao agricultor familiar ou ao grupo informal (Informe Agricultura Familiar - nota técnica 02/2025 – PNAE).

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. 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;

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

11.6. 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

11.7. 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;



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

11.8. 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

11.9. 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).

11.9.1. 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.

11.9.2. 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.

11.9.3. 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.

11.9.4. 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.

11.9.5. 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.

11.9.6. 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.



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

11.9.7. 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.

11.9.8. 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.

11.10. 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.

11.11. 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:

11.11.1. 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.

11.11.2. 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;

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

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

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

11.12. 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



ESTADO DE SERGIPE
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

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.

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

11.14. 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. Esse será o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar convencional.

12.2. A Entidade Executora que priorizar na chamada pública a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos poderá acrescer 20% sobre os preços estabelecidos para os produtos convencionais, conforme a Lei 12.512/2011.