

ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)

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

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

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
01	<p>1. ARROZ BRANCO TIPO II</p> <p>1.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Arroz branco (beneficiado polido) é um produto proveniente de grãos da espécie <i>Oryza sativa</i> L., que foram submetidos a algum processo de beneficiamento e se encontram desprovidos das suas cascas. Ao serem beneficiados, são retirados: o germe, o pericarpo e a maior parte da camada interna (aleurona). O arroz deve ser do Grupo Beneficiado, Subgrupo Polido e Tipo II. A Classe pode ser Longo Fino, Longo, Médio ou Curto, porém não será permitida a mistura de classes, conforme a Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p> <p>1.2. EMBALAGEM</p> <p>PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, apropriado para o acondicionamento de alimentos, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, com <u>peso líquido de 01 Kg.</u></p> <p>SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado para conter as embalagens primárias, bem fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e o armazenamento, com <u>peso líquido de 10 a 30 Kg.</u></p> <p>1.3. PRAZO DE VALIDADE</p> <p>De acordo com o fabricante.</p> <p>1.4. ROTULAGEM</p> <p>Seguir as legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020), a RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, as especificações de rotulagem da Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 (Regulamento Técnico do Arroz) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p>	KG R\$/KG	
	<p>TRANSPORTE</p> <p>O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
02	<p>2. CAMARÃO CINZA FILÉ CONGELADO</p> <p>2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS O camarão é um fruto do mar, que deve ser cinza (<i>Litopenaeus vannamei</i>), descascado, eviscerado e congelado, o qual, segundo a Instrução Normativa N° 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, de forma que ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima. O camarão deve ser mantido sob temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Na embalagem não poderá conter misturas de espécies.</p> <p>2.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</p> <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. <p>1.1. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i> spp.: ausência em 25g • Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 10³ • <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 5x10² <p>1.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos); <p>1.1. MATÉRIAS ESTRANHAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • O camarão não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. <p>Referência dos itens 2.1 a 2.5: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa n° 23, de 20 de agosto de 2019. Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido. Diário Oficial da União, Publicado em: 28/08/2019, Edição: 166, Seção: 1, Página: 1. Brasília, DF, 2019.</p> <p>1.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico resistente, atóxico, que confira a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte, devidamente rotulado e contendo o selo de inspeção oficial, <u>com peso líquido de 1Kg.</u> SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulada para conter as embalagens primárias, devidamente lacrada, contendo, no mínimo, 06 unidades de 1Kg.</p> <p>1.2. PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>1.3. ROTULAGEM Seguir as especificações de rotulagem da Instrução Normativa n° 23, de 20 de agosto de 2019 (Regulamento Técnico do Camarão), as legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC n° 429, de 8 de outubro de 2020 e IN n° 75, de 8 de outubro de 2020), a Instrução Normativa n° 22, de 24 de novembro de 2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), a Portaria n° 240, de 23 de julho de 2021 (Altera o anexo da Instrução Normativa MAPA n° 22, de 24 de novembro de 2005) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a RDC n° 727, de 1° de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segundo a Lei n° 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.</p>	KG R\$/KG	
	<p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p>		
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
03	<p>2. LEITE DE COCO</p> <p>2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS Leite de Coco é o produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i> L.), através de processo tecnológico adequado.</p> <p>2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: característico; • Cor: característica; • Aroma: característico; • Sabor: característico. <p>1.1. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (de acordo com a legislação vigente).</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i>/25mL: ausência • Enterobacteriaceae/mL: máximo 10² • Bolores e leveduras/mL: máximo 10² <p>Referências: BRASIL. Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022. BRASIL. Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022.</p> <p>1.1. MATÉRIAS ESTRANHAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e indicativas de falhas de boas práticas: ausência (excetuadas as toleradas na Legislação vigente: RDC nº 623, de 9 de março de 2022, para alimentos em geral (máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido e máximo de 5 ácaros mortos na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias)). <p>Referência: BRASIL. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022.</p> <p>1.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em garrafa plástica, adequada para esse tipo alimento, devidamente rotulada e fechada, de forma que confira integridade e proteção ao produto, <u>contendo 500 mL</u>. SECUNDÁRIA: fardo de plástico resistente ou caixa de papelão ondulada para conter as embalagens primárias, devidamente lacrada, <u>contendo, no mínimo, 06 unidades de 500 mL</u>.</p> <p>1.2. PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>1.3. ROTULAGEM Seguir as legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020), a RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p>	UNIDADE DE 500ML RS/UND.	
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇO UNITÁRIO
04	<p>2. PÃO DE MACAXEIRA</p> <p>2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS Segundo a RDC nº 711, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pães são os produtos obtidos da farinha de trigo e de outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos, resultantes do processo de fermentação ou não e cocção. Suas colorações devem mostrar tonalidades regulares, os miolos devem ser leves, macios, elásticos, com porosidade regular e com coloração clara e uniforme. Os produtos não devem ser apresentados: com queimaduras nas superfícies, com odores de fermentação e de fumaça, mal assados, queimados, amassados, com sabor ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal.</p> <p>2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: característico; • Cor: característica; • Aroma: característico; • Sabor: característico. <p>1.1. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i>/25g: ausência • <i>B. cereus</i> presuntivo/g: máximo 10³ • <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 10² • Bolores e leveduras/g: máximo 10⁴ <p>Referências: BRASIL. Resolução RDC nº 724, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022.</p> <p>BRASIL. Instrução Normativa IN nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022.</p> <p>1.1. MATÉRIAS ESTRANHAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas: máximo 225 em 225g; • Outras matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e indicativas de falhas de boas práticas: ausência (excetuadas as toleradas na RDC nº 623, de 9 de março de 2022, para alimentos em geral (máximo de 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido e máximo de 5 ácaros mortos na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias)). <p>Referência: BRASIL. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022. Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF, 2022.</p> <p>1.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionado em embalagem apropriada: saco plástico resistente, atóxico, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, <u>contendo peso líquido de 50g a unidade.</u> SECUNDÁRIA: caixa de papelão, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto, <u>para conter, no mínimo, 20 unidades de 50g.</u></p> <p>1.2. PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>1.3. ROTULAGEM Seguir a legislações vigentes para rotulagem nutricional dos alimentos (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020), a RDC Nº 727, de 1º de julho de 2022 (Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.</p>	UNIDADE DE 50g R\$/UN.	
TOTAL DO LOTE			

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II

Modelo Proposto para os Grupos Informais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente			2. CPF		
3. Endereço		4. Município/UF		5. CEP	
6. E-mail (quando houver)			7. Fone		
8. Organizado por Entidade Articuladora () Sim () Não		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone	
II – FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1					
2					
3					
4					
5					
6					

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

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

Modelo Proposto para os Fornecedores Individuais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8. E-mail (quando houver)
9. Banco	10. Nº da Agência	11. Nº da Conta Corrente

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			Unitário	Total	
1					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº					
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO FORMAL					
1. Nome do Proponente		2. CNPJ			
3. Endereço		4. Município/UF			
5. E-mail		6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco		10. Agência Corrente	
				11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF			
II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço		5. DDD/Fone			
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF			
III – RELAÇÃO DE PRODUTOS					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
1					
2					
3					
4					
5					
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).					



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

**PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR –PNAE
ANEXO III
Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o**

CONTRATO N° /2023

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

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal ou informal ou fornecedor individual), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei n.º 11.947/2009 e da Lei n.º 8.666/93 e Resolução n.º 06 de 08 de maio de 2020, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 02/2023, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para atendimento das Escolas de Tempo Integral localizadas na Diretoria de Educação de Aracaju (DEA) e Diretorias Regionais 01 e 06, verba FNDE/PNAE, semestre de 2023, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º 02/2023, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

CLÁUSULA QUARTA:

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

(_____).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação das guias de remessas de alimentos pela pessoa responsável em cada unidade de ensino. Sendo que o cronograma deverá ser cumprido, rigorosamente, em dias letivos e em horário escolar, ou seja, de segunda a sexta feira, das 07:00 às 11:30 h e das 13:00 às 17:00 h durante o período de até 12 (doze) meses.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

c. A entrega dos gêneros alimentícios deverão ser efetuados em até 10 (dez) dias úteis, a partir da data de recebimento das Guias de Remessas de Alimentos – GRA, emitidos pelo órgão solicitante e mediante os requisitos da Portaria nº 5825/2019/GS/SEDUC de 21 de agosto de 2019 e da Portaria nº 1986/2022/GS/SEDUC de 24 de maio de 2022. Sendo vedado acumular duas ou mais entregas de produtos no mesmo período, caso ocorra, a cooperativa/associação será notificada; em caso de reincidência a SEDUC tomará as providências cabíveis.

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

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

_____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

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

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

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

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



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO E DA CULTURA

Aracaju, __ de ____ de 2023.

CONTRATANTE

CONTRATADA