

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

| EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 01/2022 | | |
|---|-----------------|----------------------|
| PROCESSO DE SELEÇÃO PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DA CONTRATAÇÃO DE GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR. | | |
| O GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE , através da Secretaria de Estado da Educação do Esporte, da Cultura - SEDUC , TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados que acolherá propostas de preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS sob a modalidade Chamamento Público para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. | | |
| OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar de acordo com as especificações técnicas constante neste edital. | | |
| AÇÕES | DIA | HORÁRIO |
| DATA PARA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE HABILITAÇÃO E DOS PROJETOS DE VENDA, ABERTURA DOS ENVELOPES E DIVULGAÇÃO DOS HABILITADOS. | 17/01/2022 | 09:00 h |
| RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DOS ALIMENTOS PARA ANÁLISE | 19 e 20/01/2022 | 07:00 às 13:00 h |
| DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES | 21/01/2022 | A partir das 13:00 h |
| DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL | 26/01/2022 | A partir das 15:00 h |
| O presente procedimento reger-se-á pelas normas constantes na Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE Nº 06 de 08 de Maio de 2020, conjuntamente com as regras gerais e especiais previstas neste Edital. | | |
| FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL: - www.seduc.se.gov.br Rua Gutemberg Chagas, 169, DIA, CEP: 49040-780 Tel: 3194-3308 | | |
| LOCAL: - www.seduc.se.gov.br | | |

EDITAL
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 01/2022

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

1.0 OBJETO

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

| Nº | PRODUTO | UNIDADE | QUANTIDADE | *PREÇO DE AQUISIÇÃO (R\$) | |
|----|----------------------------|---------|------------|---------------------------|--------------|
| | | | | UNITÁRIO | TOTAL |
| 01 | ABOBORA DE LEITE IN NATURA | KG | 31.601 | 3,00 | 94.803,00 |
| 02 | ALFACE IN NATURA | KG | 29.376 | 7,00 | 205.632,00 |
| 03 | BANANA PRATA IN NATURA | KG | 304.020 | 3,90 | 1.185.678,00 |
| 04 | BATATA DOCE IN NATURA | KG | 164.491 | 2,60 | 427.676,60 |
| 05 | CEBOLINHA IN NATURA | KG | 17.791 | 8,00 | 142.328,00 |
| 06 | COENTRO IN NATURA | KG | 14.825 | 8,00 | 118.600,00 |
| 07 | COUVE IN NATURA | KG | 43.834 | 3,70 | 162.185,80 |
| 08 | FARINHA DE MANDIOCA | KG | 34.783 | 3,80 | 132.175,40 |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

| | | | | | |
|-----------|---|-----------|---------|------|------------|
| 09 | FARINHA DE MILHO FLOCADA | KG | 21.913 | 3,00 | 65.739,00 |
| 10 | FEIJÃO CARIOCA | KG | 9.624 | 7,50 | 72.180,00 |
| 11 | INHAME IN NATURA | KG | 26.748 | 6,00 | 160.488,00 |
| 12 | IOGURTE SABOR MORANGO | L | 58.536 | 6,30 | 368.776,80 |
| 13 | IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTA | L | 58.536 | 6,20 | 362.923,20 |
| 14 | LARANJA PERA IN NATURA | KG | 107.417 | 2,30 | 247.059,10 |
| 15 | MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA Á VÁCUO | KG | 110.254 | 4,80 | 529.219,20 |
| 16 | MELANCIA IN NATURA | KG | 96.415 | 1,60 | 154.264,00 |
| 17 | MILHO IN NATURA | KG | 72.004 | 3,60 | 259.214,40 |
| 18 | PIMENTÃO VERDE IN NATURA | KG | 38.837 | 4,10 | 159.231,70 |
| 19 | TANGERINA IN NATURA | KG | 225.108 | 3,80 | 855.410,40 |

2.0 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

| | |
|-------------------------|--|
| A. Unidade Orçamentária | 18.101 |
| B. Fonte de Recursos | 0202 – FNDE/MEC |
| C. Programa de Trabalho | 361 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental 362 – Alimentação Escolar do Ensino Médio |
| D. Projeto Atividade | 0680 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental 0681 – Alimentação Escolar do Ensino Médio |
| E. Elemento de Despesa | 3.3.90.30 – Material de Consumo |

3.0 DOS PARTICIPANTES

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

4.0. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

4.2. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II - o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- III - a prova de regularidade com as Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;
- VI - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VII - a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.
- VIII - cópias das certidões estaduais e municipais das Cooperativas / Associações;
- IX – a prova de atendimento de requisitos higiênico- sanitários previstos em normativas específicas.

4.3 – ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

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

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

4.3.3 - O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 que dispõe sobre o PNAE.

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

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

5.0. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas, grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias, grupo de projetos do Estado e grupo de projetos dos Países.

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

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

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

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

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

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

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

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

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

a) no caso de empate entre Gupos Formais, em referencia ao diposto no §4º, inciso III do art.35 da Resolução nº 06 de 2020, tem prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados /cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

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

6.0. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

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

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

6.3. As amostras deverão ser entregues das 07:00 às 13:00 h, no Departamento de Alimentação Escolar – DAE, Gerência de Nutrição, situado à Rua Gutemberg Chagas, 169, DIA, Aracaju/SE), telefone (79) 3194-3308, impreterivelmente no horário especificado acima, para análise pelo Núcleo de Promoção de Qualidade – NPQ, que emitirá pareceres técnicos quanto à sua aceitabilidade. As amostras deverão estar acompanhadas dos seguintes documentos, em **CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA**:

a) Laudo de Análise do Produto, contendo a análise físico-química, microbiológica, microscópica e composição nutricional, emitido por laboratório oficial ou credenciado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou a Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde (REBLAS) / Ministério da Saúde, em qualquer unidade da Federação com validade máxima de 01(um) ano. (O Laudo de Análise encontra amparo legal no decreto 19.042/2000, em que seu art. 1º disciplina que nas licitações para fornecimento, ou mesmo nas aquisições com dispensa ou inexigibilidade de licitação, na forma legal de gêneros alimentícios, perecíveis ou não perecíveis, que não tenham sido objeto de inspeção e comprovação, da análise oficial, destinados ao Programa de Merenda Escolar de Rede Pública Estadual de ensino exigir-se-á a apresentação do referido laudo).

b) Para todos os produtos de origem animal, Certificado do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), ou Federal (SIF), ou Municipal (SIM) desde que apresente também o registro no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

c) Ficha Técnica Original do produto, conforme especificação, com todos os itens fielmente preenchidos;

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

- d) Certificado de Classificação dos gêneros: farinha de mandioca e feijão;
- e) Certificado da Vigilância Sanitária da cooperativa /associação ou Certificado Fitossanitário de Origem, quando couber, observando que o Certificado da Vigilância Sanitária deve estar relacionado à atividade do produto entregue para avaliação;
- f) Para a cooperativa/associação fabricante que possui o Serviço de Inspeção Oficial, fica isenta a apresentação do Certificado de Vigilância Sanitária da mesma, citado na alínea “e”.
- g) Para os alimentos vegetais *in natura* será necessária a apresentação apenas do alvará de vigilância sanitária, citado na alínea “e” da cooperativa /associação fabricante.

6.4 - O exame da documentação e das amostras será efetuado pelo **Núcleo de Promoção de Qualidade – NPQ**, a quem caberá fornecer à SEDUC, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, um Relatório definindo as amostras em APROVADAS ou REPROVADAS, e a documentação em APRESENTADA ou NÃO -APRESENTADA, conforme solicitação.

6.5. As amostras solicitadas serão submetidas à análise:

- a) Organoléptica - sensorial pelo NPQ - laboratorial com análise de cor, aroma, odor, textura e sabor;
- b) Organoléptica – laboratorial – de acordo com as especificações técnicas de cada produto;
- c) De rotulagem, de acordo com a legislação vigente;
- d) Laboratorial com apresentação do laudo solicitado;
- e) Documentação específica solicitada.

6.6. A realização da análise mencionada será etapa classificatória para os itens cotados. A referida análise será efetuada por uma equipe técnica composta por: Nutricionistas do DAE/SEDUC, Representantes do CAE/SE, Representante do Ministério do Abastecimento Pecuária e Agricultura (MAPA) e Representante da Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Agrário e de Pesca - SEAGRI, sendo necessária a presença de representantes de, no mínimo, 04 órgãos.

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

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

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

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

7.0. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios objeto dessa Chamada será efetuado em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de recebimento do pedido do Órgão solicitante.

Os gêneros **PERECÍVEIS** e **NÃO-PERECÍVEIS**, deverão ser entregues de forma **PARCELADA** (quinzenalmente), através de guias de remessa, autorizadas pelo Departamento de Alimentação Escolar DAE. Quanto aos gêneros **NÃO PERECÍVEIS**, a entrega deverá ser feita a cada **50 (cinquenta) dias**.

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

Escolas Estaduais – 323 unidades de ensino.

- Diretoria de Educação de Aracaju: 78 escolas
- Diretoria Regional de Educação DRE 01 = 30 escolas

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

- Diretoria Regional de Educação DRE 02 = 38 escolas
(Lagarto, Poço Verde, Riachão do Dantas, Simão Dias e Tobias Barreto);
- Diretoria Regional de Educação DRE 03 = 34 escolas
(Areia Branca, Campo do Brito, Carira, Frei Paulo, Itabaiana, Macambira, Malhador, Moita Bonita, Nossa Senhora Aparecida, Pedra Mole, Pinhão, Ribeirópolis, São Domingos e São Miguel do Aleixo);
- Diretoria Regional de Educação DRE 04 = 16 escolas
(Capela, Carmópolis, Divina Pastora, General Maynard, 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 = 35 escolas
(Amparo de São Francisco, Brejo Grande, Canhoba, Cedro de São João, Ilha das Flores, Japoatã, Malhada dos Bois, Muribeca, Neópolis, Pacatuba, Propriá, Santana do São Francisco, São Francisco e Telha);
- Diretoria Regional de Educação DRE 07 = 13 escolas
(Gararu, Nossa Senhora de Lourdes e Porto da Folha);
- Diretoria Regional de Educação DRE 08 = 57 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).

8.0. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. O compromisso de fornecimento só estará caracterizado mediante a emissão da Nota de Empenho pelo Órgão Solicitante.

8.2. O contratado é obrigado a corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com o objeto desta licitação.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

8.3. Na data da entrega, os produtos deverão estar com até 80% do seu prazo de validade vigente. Quando da entrega dos grãos e cereais, os produtos deverão estar acompanhados do Certificado de Classificação de Grãos.

8.4. No caso de produto reprovado no momento do recebimento pela unidade escolar, o fornecedor (agricultor) terá a obrigação de substituí-lo em até 10 (dez) dias consecutivos.

8.5. Os transportes dos produtos perecíveis e não-perecíveis deverão ser feitos em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências do órgão competente.

8.6. O transporte de produtos resfriados e congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerado. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 6°C e 10°C e a de congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega.

8.7. 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 17:30 horas, durante o período de até 12 (doze) meses.

8.8. É vedado acumular duas ou mais entregas de produtos perecíveis no mesmo período, caso ocorra, a cooperativa/associação será notificada.

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

8.10. Não será permitida a substituição de produtos ou marcas. Caso ocorra, a empresa será notificada, multada e poderá até ter seu contrato cancelado.

9.0 DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

9.4. Poderá a proposta do licitante vencedor ser desclassificada se tiver o Órgão Contratante conhecimento de fato ou circunstâncias superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação dos licitantes remanescentes.

9.5. Fica vedada a transferência ou cessão do Termo de Compromisso de Fornecimento, bem como do Contrato de Aquisição.

10.0. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

10.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:

I - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

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

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

10.6. O prazo de vigência do contrato de aquisição não poderá ultrapassar o exercício financeiro de 31.12.2022.



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

10.7. Integram a presente Chamada Pública :

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Modelo do Contrato de Aquisição e Termo de Recebimento da Agricultura Familiar;

Anexo III- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar.

Aracaju, 20 de dezembro de 2022.

JOSUÉ MODESTO DOS PASSOS SUBRINHO

Secretario de Estado da Educação, do Esporte e da Cultura

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.

LOTE 01

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">ABÓBORA DE LEITE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As abóboras devem ser apresentadas com as características do cultivar bem definidas, bem formadas, livres de danos mecânicos, fisiológicos, de doenças e isentas de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentadas inteiras, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas, desidratadas e úmidas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As abóboras devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 02

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">ALFACE LISA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As alfaces devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser frescas, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentadas úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As alfaces devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 03

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">BANANA PRATA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As bananas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem estar frescas, limpas e firmes; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de qualquer tipo de contaminação e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 04

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">BATATA-DOCE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As batatas-doces devem ser procedentes de vegetais genuínos são.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentadas inteiras, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas desidratadas, úmidas e nem congeladas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As batatas-doces devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade ou sacos resistentes, novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 05

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|---------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">CEBOLINHA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As cebolinhas devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser frescas, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentadas úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As cebolinhas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 06

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">COENTRO IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os coentros devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser frescos, limpos, firmes e fisiologicamente desenvolvidos; isentos de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentados úmidos, desidratados ou murchos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os coentros devem ser acondicionados em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 07

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">COUVE-MANTEIGA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As couves devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser frescas, limpas, firmes e fisiologicamente desenvolvidas; isentas de pragas visíveis a olho nu, podridões, distúrbios fisiológicos e danos físicos ou mecânicos; não devem ser apresentadas úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As couves devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de qualquer tipo de contaminação e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 08

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">ESPIGA DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os milhos devem ser apresentados fisiologicamente desenvolvidos e são.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentados inteiros, limpos e firmes; isentos de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentados úmidos e nem em estágio de maturação que inviabilize a utilização. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os milhos devem ser acondicionados em sacos ou em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 09

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto obtido de raízes de mandioca, sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada. O produto deverá ser do Grupo Seca, da Classe Fina e do Tipo 1, conforme a Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011 do MAPA. A farinha não será aceita com aspecto generalizado de mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cor: própria Cheiro: próprio Sabor: próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Com base na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 (estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i>/25g: ausência • <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g: máximo 10³ • <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 10² <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, <u>com peso líquido de 01 kg.</u> SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado para conter as embalagens primárias, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, <u>com peso líquido de 10 a 30 Kg.</u></p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), o capítulo de rotulagem da Instrução Normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011 do MAPA e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 10

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">FARINHA DE MILHO FLOCADA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido a partir de grãos de milho, não transgênico, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas. As farinhas devem ser obtidas, processadas, embaladas, armazenadas, transportadas e conservadas em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: própria Cor: própria Odor: próprio Sabor: próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Com base na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 (estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella</i>/25g: ausência • <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g: máximo 10³ • <i>Escherichia coli</i>/g: máximo 10² <p>MATÉRIAS ESTRANHAS De acordo com a RDC nº 14, de 28 de março de 2014 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco): máximo 50 em 50g; • Outras matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana e indicativas de falhas de boas práticas: ausência (excetuadas as toleradas na legislação para alimentos em geral). <p>PRIMÁRIA: saco de polietileno, apropriado para o acondicionamento de alimentos, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, <u>com peso líquido de 500 gramas.</u></p> <p>SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente para conter as embalagens primárias, devidamente fechado, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, <u>com peso líquido de 10 kg a 15 kg.</u></p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>ROTULAGEM Seguir as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS (Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 11

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">FEIJÃO CARIOCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Feijão é o alimento obtido de grãos sadios provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. O feijão deve ser comum (Grupo 1), classe cores e tipo 1, conforme os padrões da Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: grãos Cor: característica Odor: próprio</p> <p>PARÂMETROS DE QUALIDADE Umidade: máximo 14% Tolerância máxima de defeitos expressos em %/peso para Feijão Tipo I: •Matérias Estranhas e Impurezas: 0,50 •Insetos Mortos (dentro do total de matérias estranhas e impurezas): 0,10 •Total de Mofados, Ardidos e Germinados: 1,50 •Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens: 1,50 •Total de Defeitos Leves: 2,50</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, devidamente rotulado e fechado, de forma que confira integridade e proteção ao produto, <u>com peso líquido de 01 kg.</u> SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado para conter as embalagens primárias, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, <u>com peso líquido de 10 a 30 Kg.</u></p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>ROTULAGEM Seguir as Resoluções RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), a RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS (Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente, segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 12

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">INHAME IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os inhames devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentados inteiros, estarem livres da maior parte de terra aderente à casca, firmes e fisiologicamente desenvolvidos; isentos de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentados úmidos e nem congelados. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os inhames devem ser acondicionados em caixas de polietileno de alta densidade ou sacos resistentes, novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 13

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">IOGURTE SABOR MORANGO</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO Entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com cultivos protossimbóticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA.</p> <p>COMPOSIÇÃO Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas para iogurte. Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i>, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos. Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Maltodextrinas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas. Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos). Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida. Cor: de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s). Odor e Sabor: característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).</p> <p>CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (g de ácido láctico/100 g): 0,6 a 1,5 Proteínas lácteas (g/100 g): Mín. 2,9</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Contagem de bactérias lácticas totais (UFC/g): mínimo 10⁷ Coliformes a 45°C/g: máximo 10 Coliformes a 30°C/g: máximo 10² Bolores e leveduras/g: máximo 2x10²</p> <p>MATÉRIAS ESTRANHAS O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: frasco plástico não transparente, de material não reciclado, atóxico, resistente e contendo 01 litro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de polietileno de alta densidade ou caixas de papelão para conter até 25 litros de iogurte.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), a Instrução normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020 (Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as especificações de rotulagem do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e a RDC Nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 (estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.</p> | L | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

| | | | |
|---------------|---|-------|--|
| | TRANSPORTE Segundo o Decreto 9.013/2017 (RIISPOA), o trânsito dos produtos deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte e devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura. | | |
| 02 | Transporte | R\$/L | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 14

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO Entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, segundo a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do MAPA.</p> <p>COMPOSIÇÃO Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas para o iogurte. Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i>, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos. Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Maltodextrinas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas. Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos). Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida. Cor: de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s). Odor e Sabor: característico ou de acordo com a (s) substância (s) alimentícia (s) e/ou substância (s) aromatizante (s) /saborizante (s) adicionada (s).</p> <p>CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS Acidez (g de ácido láctico/100 g): 0,6 a 1,5 Proteínas lácteas (g/100 g): mín. 2,9</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Contagem de bactérias Lácticas Totais (UFC/g): mínimo 10^7 Coliformes a 45°C/g: máximo 10 Coliformes a 30°C/g: máximo 10^2 Bolores e leveduras/g: máximo 2×10^2</p> <p>MATÉRIAS ESTRANHAS O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>EMBALAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: frasco plástico não transparente, de material não reciclado, atóxico, resistente e contendo 01 litro. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de polietileno de alta densidade ou caixas de papelão para conter 25 litros de iogurte.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), a Instrução normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020 (Altera e retifica o anexo da Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as especificações de rotulagem do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e do Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e a RDC Nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 (estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Segundo a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten".</p> | L | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

| | | | |
|---------------|---|-------|--|
| | conforme o caso. | | |
| | <p>TRANSPORTE Segundo o Decreto 9.013/2017 (RIISPOA), o trânsito dos produtos deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte e devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura.</p> | | |
| 02 | Transporte | R\$/L | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 15

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">LARANJA-PÊRA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As laranjas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem estar frescas, limpas e firmes; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas, úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 16

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p style="text-align: center;">MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA À VÁCUO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto obtido de raízes de mandioca, sadias, devidamente limpas, descascadas, embaladas a vácuo e congeladas a temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus celsius).</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar descascada e limpa. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados) e a Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca).</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: devem estar devidamente embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 20 a 30 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De acordo com o fabricante.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, sem danos a embalagem, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Os veículos utilizados devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Por se tratar de um alimento congelado, os veículos devem possuir instrumentos de controle e manutenção da temperatura adequada., segundo a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da ANVISA.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 17

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|---|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">MELANCIA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As melancias devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem estar frescas, limpas e firmes; não estarem excessivamente maduras ou passadas; isentas de danos profundos, podridões, distúrbios fisiológicos e de pragas visíveis a olho nu. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 18

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">PIMENTÃO VERDE IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Os pimentões devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, livres de doenças e isentos de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem ser apresentados inteiros, limpos e firmes; isentos de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentados úmidos, desidratados ou murchos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS Os pimentões devem ser acondicionados em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | TRANSPORTE | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

LOTE 19

| Item | Discriminação | Unidade | Preço Unitário |
|----------------------|--|---------|----------------|
| 01 | <p align="center">TANGERINA IN NATURA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS As tangerinas devem ser apresentadas inteiras, sãs e em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: devem estar frescas, limpas e firmes; isentas de pragas visíveis a olho nu, danos profundos, podridões e distúrbios fisiológicos; não devem ser apresentadas excessivamente maduras ou passadas, úmidas, desidratadas ou murchas. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>EMBALAGENS As frutas devem ser acondicionadas em caixas de polietileno de alta densidade, novas, limpas, secas, livres de contaminantes e que não transmitam odor ou sabor estranhos aos alimentos.</p> <p>TRANSPORTE O transporte deve ser feito de forma segura e que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, respeitando o empilhamento e de forma que não altere suas características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas. Deverão ser transportadas de acordo com as normas técnicas do órgão competente.</p> | Kg | |
| 02 | Transporte | R\$/Kg | |
| TOTAL DO LOTE | | | |



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO II

MODELO DE PROJETO DE VENDA

Modelo proposto para os Grupos Formais

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE | | | |
|---|---|-------------------------------------|-----------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº | | | |
| I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES | | | |
| GRUPO FORMAL | | | |
| 1. Nome do Proponente | | 2. CNPJ | |
| 3. Endereço | | 4. Município/UF | |
| 5. E-mail | 6. DDD/Fone | 7. CEP | |
| 8. Nº DAP 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 | |



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

ANEXO III

Modelo de Contrato de Aquisição da Agricultura Familiar para o

PNAE CONTRATO N.º /2022

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

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a) Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei n.º 11.947/2009 e da Lei n.º 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública n.º 01/20201, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 2022, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º 01/2022, 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\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE 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 do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

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.

| Produto | Unidade | Quantidade | Periodicidade de Energia | Preço de Aquisição | |
|--------------------------------|---------|------------|--------------------------|---|-------------|
| | | | | Preço Unitário (divulgado na chamada pública) | Preço Total |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| Valor Total do Contrato | | | | | |

CLÁUSULA QUINTA:

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

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

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

CLÁUSULA NONA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

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



SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, DO ESPORTE E DA CULTURA

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 01/2022 pela Resolução CD/FNDE n.º 06 de 2020, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela 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 _____ .