EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº. 03/2010

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** -SEED e do Departamento de Alimentação Escolar-DAE, TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados que acolherá, propostas de preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS sob a modalidade Chamamento Público-Tipo Menor Preço, 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 E ABERTURA DAS PROPOSTAS RELATIVAS A HABILITAÇÃO	29/12/2010	Às 10h00min
RECEBIMENTO DAS AMOSTRAS DOS ALIMENTOS PARA ÁNALISE	05 e 06/01/2011	De 07.00 as 13.00 e das 15.00 às 17.00 horas
DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES	12/01/2011	
ABERTURA DOS ENVELOPES RELATIVOS AOS PROJETOS DE VENDA	14/01/2011	Ás 14.00 horas

O presente procedimento reger-se-á pelas normas constantes na Lei n° 8.666/93, Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 e Resolução Nº38/CD/FNDE, de 16 de julho de 2009, conjuntamente com as regras gerais e especiais previstas neste Edital.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:

- www.seed.se.gov.br

Endereço: Rua Gutemberg Chagas, nº. 169, DIA, Aracaju/SE, CEP: 49040780 – Auditório da Secretaria de Estado da Educação.
Tel: 3179-8930/3179-2272
OBSERVAÇÃO: O texto do Edital também estará disponível no endereço do Departamento de Alimentação Escolar acima citado, devendo os interessados trazer um (01) CD que será devolvido aos concorrentes.

LOCAL: - www.seed.se.gov.br

PROCESSO DE SELEÇÃO PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ATRAVÉS DA CONTRATAÇÃO DE GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR.

EDITAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº03/2010

O GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE, através da **Secretaria de Estado da Educação,** SEED e do Departamento de Alimentação Escolar-DAE, TORNA PÚBLICO para conhecimento dos interessados o presente Edital e convida os Grupos Formais da Agricultura Familiar a apresentarem propostas de preços para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS sob a modalidade Chamamento Público-Tipo Menor Preço, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em conformidade com a Lei nº.11.947 de 16 de junho de 2009, a Resolução/CD/FNDE nº. 38 de julho de 2009, e Lei 8666/93, conforme especificações técnicas detalhadas constantes deste Edital e seus anexos.

1.0 - OBJETIVO GERAL

1.1. Esta Chamada Pública vem fomentar o desenvolvimento do Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF, por meio de aquisição de alimentos produzidos por agricultores familiares no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.2. Os trabalhos desse procedimento serão conduzidos pelo Grupo de Trabalho instituído através da Portaria nº 2559 de 15 de abril de 2010, que procederá a análise e julgamento das propostas participantes, cabendo ainda a esse grupo de trabalho promover diligências, em qualquer fase do processo, visando esclarecer ou completar a instrução do processo.

1.3. Nos termos da Resolução 38, de 16 de julho de 2009 CD/FNDE, a SEED - Secretaria de Estado da Educação se qualifica como Entidade Executora para execução dessa Chamada Pública, sendo que os recursos financeiros a ela inerentes serão repassados pelo FNDE/ PNAE.

2.0 - DO OBJETO:

2.1 - O presente Edital de Chamada Pública tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis produzidos por Agricultores Familiares destinadas a Alimentação Escolar dos alunos da educação básica da SEED**, conforme especificações técnicas detalhadas constantes do Anexo I deste edital.

2.2 - Os alimentos adquiridos nesse procedimento serão fornecidos durante o período letivo, aos alunos das escolas estaduais de acordo com o Anexo II deste Edital.

3.0 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1 - As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos do FNDE//PNAE, consignados no orçamento do Estado de Sergipe para os exercícios alcançados pelo prazo de validade do **Contrato de Aquisição** (Anexo IV), a cargo do órgão contratante, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão na respectiva Nota de Empenho.

4.0 – DA IMPUGNAÇÃO:

4.1 - Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório da Chamada Pública, dirigindo a impugnação por escrito ao seguinte endereço: Av. São Paulo, s/n – Bairro: José Conrado de Araújo – CEP: 49.072-310 – Aracaju/SE – Departamento de Alimentação Escolar – DAE - Setor de Protocolo.

4.2 - Serão conhecidas e apreciadas as impugnações recebidas antes do segundo dia útil que anteceder a abertura das propostas relativas à habilitação.

5.0 – DOS PARTICIPANTES

5.1 - 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 Física e/ou 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.

5.2 – Para emissão do DAP, A Entidade Articuladora deverá estar cadastrada no Sistema Brasileiro de Assistência e Extensão Rural – SIBRATER ou ser Sindicato de Trabalhadores Rurais, Sindicato dos Trabalhadores da Agricultura Familiar ou entidades credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA.

5.3 - O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar é de até R$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP por ano civil, referente á sua produção, conforme legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

5.4 - O encaminhamento dos projetos de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e seus anexos e implica a aceitação integral e irretratável aos termos e condições deste Edital.

5.5 - O acesso à sala onde serão realizadas as disputas deverá ser feito por cadastros no momento da entrega do projeto de venda.

6.0 – DOS DOCUMENTOS E DA(S) PROPOSTA(S)

6.1 - Na data, horário e local determinados no preâmbulo deste Edital, os participantes do Chamamento Público nº 03/2010 deverão apresentar DOIS ENVELOPES lacrados, contendo respectivamente, os documentos necessários à Habilitação (envelope 1) e o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (envelope 2);

6.2 - O envelope contendo os documentos necessários à habilitação deverá especificar na parte externa os seguintes dizeres:

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº03/2010
ENVELOPE N° 1 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DO CONCORRENTE

6.3 - O envelope contendo a proposta de preços estabelecidos no Projeto de Venda de cada proponente deverá especificar na parte externa os seguintes dizeres:

SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
CHAMAMENTO PÚBLICO Nº03/2010
ENVELOPE N° 2 – PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
RAZÃO SOCIAL DO CONCORRENTE

6.4 - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar deverá ser feito de forma clara, sem conter rasuras e entrelinhas que prejudiquem a interpretação da proposta, devendo ainda ser assinada pelo proponente ou representante legal.

6.5 - As propostas devem ser feitas por lote, separadamente, atendendo estritamente as exigências de cada item, especificando a quantidade, o valor unitário e o valor total por produto.

6.6 - Nos preços do lotes deverão estar inclusos todos os custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações, tais como, encargos sociais, tributos diretos e indiretos sobre o fornecimento do objeto desta chamada.

6.7 - Os preços dos produtos oferecidos não sofrerão alterações em virtude de fretes, impostos ou quaisquer outras despesas, que correrão por conta do proponente.

6.8 - Todos os produtos deverão estar em conformidade com a legislação em vigor, inclusive relativo à rotulagem nutricional e a qualidade físico-química e sanitária, bem como apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos.

6.9 - Na analise das propostas e na aquisição, deverão ser priorizadas as propostas de grupos do município. Em não se obtendo as quantidades necessárias, estas poderão ser complementadas com propostas de grupo da região, do território rural, do estado e do país, nesta ordem de prioridade.

6.10 – Em condições de igualdade, e desde que atendidos os requisitos previstos neste edital, os grupos formais de comunidades indígenas, quilombolas e provenientes de assentamento de reforma agrária têm preferência na contratação em relação aos demais grupos da categoria agricultura familiar.

6.11 - Os proponentes participantes devem garantir a sustentabilidade e continuidade da entrega dos produtos nas unidades de ensino da rede estadual de forma ininterrupta, de modo a assegurar a oferta regular e permanente da alimentação saudável e adequada**.**

6.12 - As propostas deverão ser rubricadas em todas as vias e assinadas em sua última página pelos representantes legais das entidades participantes.

6.13 - Não serão aceitas propostas cujos valores sejam cotados com mais de duas casas decimais após a vírgula.

6.14 - Não será aceito pedido de faturamento para terceiros.

6.15 - Não serão consideradas as propostas cujas condições estejam em desacordo com o solicitado no edital.

6.16 - As propostas encaminhadas terão prazo de validade não inferior a 60(sessenta) dias consecutivos contados da data da sessão de abertura das propostas conforme disposição legal.

7.0 – DA HABILITAÇÃO

No processo de habilitação os Grupos Formais da Agricultura Familiar e de Empreendedores Familiares Rurais constituídas em Cooperativas e Associações deverão entregar em envelope lacrado, na forma exigida no capítulo anterior, em via original ou cópia autenticada os seguintes documentos:

7.1 HABITAÇÃO JÚRIDICA

7.1.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas jurídica (CNPJ).
7.1.2 Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP jurídica para associações e cooperativas.
7.1.3 Cópia das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Divida Ativa da União.
7.1.4 Copias de Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de Cooperativas, ou Cartório de registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada copia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa jurídica.

7.2 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.2.1 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

7.2.2 - Certidão Negativa de falência, concordata e recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da comarca sede do proponente, com data de emissão igual ou inferior a 90 dias.

7.2.3 - Declaração sob as penas da Lei, expedida pela entidade participante, de que a mesma não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso, ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, de acordo com o que dispõe o decreto n° 4.358 de 05/09/02 (Anexo III).

7.2.4 – Declaração sob as penas da Lei, expedida pela entidade participante, de que a entidade não foi considerada inidônea para contratar com a administração pública.

7.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.3.1 - Comprovar por laudo ou declaração da autoridade sanitária local, que possui instalações compatíveis com o produto que se propõe a fornecer.

7.3.2 - A entidade participante será representada por seu proprietário, diretor ou por pessoas previamente credenciadas através de procuração pública ou particular, com firma reconhecida, respondendo assim para todos os efeitos pôr sua representada. Os

documentos relativos á comprovação desta representação deverão ser apresentados no começo da reunião para abertura dos envelopes.

7.3.3 - A falta de qualquer documento relativo à Documentação de Habilitação ou detectado sua irregularidade, caracteriza a inabilidade do participante ao qual será restituído o envelope do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar resguardado, no entanto, o direito de recurso no prazo de 02(dois) dias úteis, o que após sua denegação ou inexistindo pôr renuncia formal o envelope do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar será entregue de imediato.

8.0 - DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO E SELEÇÃO DOS PRODUTOS

8.1 - Os produtos alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.2 -O Proponente considerado habilitado para o certame pelo Grupo de Trabalho de Licitação deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada produto correspondente ao Lote que está concorrendo para Avaliação das amostras na data prevista neste Edital.

8.3 - Ao término da etapa de Habilitação da Chamada, os proponentes classificados deverão apresentar em até 02 (dois) dias úteis, no horário de 07:00 às 13:00 e das 15:00 às 17:00 horas, impreterivelmente, as amostras dos produtos apresentadas da seguinte forma: Gêneros Perecíveis e Semi – Perecíveis: (Verduras e Frutas) – 2 Kg de cada item, Ovo de Galinha – 02 Dúzias, demais gêneros que apresentem embalagem secundária: 30 % da respectiva embalagem especificadas devidamente etiquetadas.

8.4 - As amostras apresentadas deverão ser entregues com etiquetas, apostas em local que não prejudique a identificação dos dados do produto, contendo as seguintes informações: nome do agricultor ou cooperativas, número e descrição do produto cotado. Não serão aceitas amostras entregues via correio ou postagem aérea, considerando que as empresas deverão preencher e assinar o protocolo de entrega de amostras.

8.5 - As amostras deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar - DAE, Gerência de Nutrição, situado à Avenida São Paulo, S/N, Bairro José Conrado Araújo, Aracaju / SE, (em frente ao DER), telefones (79)3179-2271 e (79)3172-2272, impreterivelmente no horário especificado acima, para que as mesmas possam ser analisadas pelo Núcleo de Promoção de Qualidade – NPQ, que emitirá pareceres técnicos quanto a aceitabilidade. As amostras deverão estar

acompanhadas dos seguintes documentos, em CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA:

a) Laudo de Análise do Produto quando este for solicitado conforme descrito na especificação técnica, sejam eles: análise físico-química, microbiológica, microscópica e composição nutricional feito por Laboratório Credenciado, com validade máxima de 120 dias. Para os produtos enriquecidos, o laudo deverá constar a análise do enriquecimento: sais minerais , vitaminas e/ou fibras especificadas em ficha técnica.

b) Certificado de Registro do Produto ou Publicação de Dispensa de Registro, publicado em Diário Oficial ou emitido pelo Órgão competente do Ministério da Saúde ou Agricultura conforme exigência legal;

c) Certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), para todos os produtos de origem animal;

d) Ficha Técnica Original do produto licitado, conforme especificação, com todos os itens fielmente preenchidos, carimbada e assinada pelo Responsável Técnico;

e) Certificado de Classificação de Grãos, quando necessário;

f) Certificado da Vigilância Sanitária do licitante e do fabricante ou Certificado Fitossanitário de Origem, quando couber.

8.6 - Fica assegurado a todos os proponentes o direito de apresentarem amostras dos produtos cotados em suas propostas, desde que devidamente acompanhadas dos documentos exigidos e no prazo estabelecido pela SEED.

8.7 - O exame da documentação e das amostras será efetuado pelo Núcleo de Promoção de Qualidade –NPQ, a quem caberá fornecer no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, um Relatório definindo as amostras em APROVADAS ou REPROVADAS, para efeito de classificação das proponentes.

8.8 - As amostras solicitadas serão submetidas à análise:

a) Organoléptica (sensorial) – serão por meio de degustação e comparação, observando as características próprias do produto, como a cor, o sabor, o odor e a textura do alimento;

b) De rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

c) Laboratorial com apresentação do laudo solicitado;

8.9 - A realização da análise mencionada será etapa classificatória para os itens licitados. A referida análise será efetuada por uma equipe técnica composta por: Nutricionista e Técnico de Nutrição do DAE/SEED, 02 Representantes do CAE/SE (Representante dos Pais de Alunos e Representantes dos Professores), 02 Representantes da Vigilância Sanitária, 02 Representantes da EMDAGRO/SE.

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

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

8.12 - O Departamento de Alimentação Escolar – DAE – poderá solicitar, caso necessário, junto a Vigilância Sanitária, parecer técnico quanto as condições higiênicas e sanitárias da(s) empresa(s) fornecedora(s) 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.

8.13 - As embalagens das amostras do produto de origem animal deverão conter o carimbo SIF ou SIE, conforme o caso.

8.14 - As análises técnicas das amostras dos gêneros alimentícios serão realizadas por laboratórios credenciados durante a vigência do Edital de acordo com a necessidade do departamento de Alimentação Escolar.

9.0 – DO PREÇO

9.1 – Estima-se o valor do objeto deste Chamamento em **R$ 2.626.602,00 (dois milhões, seiscentos e vinte e seis mil, seiscentos e dois reais).**

9.2 – Cada concorrente deverá computar no preço que cotará todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que estiver sujeito.

9.3 – O valor indicado no subitem 9.1 do edital, corresponde ao Preço de Referência praticados no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA, de que trata o Decreto nº 6.447/2008 e a média de preços apurados em 03 orçamentos junto aos mercados atacadistas locais regionais para os produtos onde não houver definição de preços pelo PAA, conforme o art.23 e seus Incisos e parágrafos (Resolução 38/CD/FNDE/2009).

9.4 - O valor indicado no subitem 9.1 do edital foi apurado para o efeito de estimar-se o valor do objeto em chamamento, não vinculando as concorrentes que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

10.0 – PREÇO DE REFERÊNCIA:

10.1 - Os preços de referência deverão ser calculados com base em critérios definidos no parágrafo 2º, incisos I e II da Resolução 38 de 16 de julho de 2009.

10.2 - Os preços de referência acima referidos servirão de parâmetro de preços para as propostas apresentadas nesta Chamada Pública nos termos descritos nos itens 11.8 e 11.9 desse Edital.

11.0 – DO JULGAMENTO

11.1 - A Comissão abrirá, em primeiro lugar, os envelopes relativos à documentação de habilitação. Os membros da Comissão e os representantes credenciados examinarão e rubricarão cada documento. Serão inabilitadas as empresas cuja documentação não satisfizer às exigências deste ato convocatório. Da decisão de habilitação ou inabilitação caberá recurso, no prazo de 02 (dois) dias úteis, suspendendo-se o certame até o seu julgamento.

11.2 - Encerrada a fase de habilitação pelo julgamento definitivo dos recursos ou pela renuncia dos proponentes ao direito de recorrer, a Comissão devolverá, lacrados, os envelopes de proposta às licitantes inabilitadas, cujos representantes retirar-se-ão da sessão ou nela poderão permanecer como assistentes, sem o direito de postular ou de recorrer nas fases subseqüentes.

11.3 - A Comissão abrirá os envelopes de proposta das licitantes habilitadas, após o resultado da fase classificatória de analise das amostras, procedendo ao respectivo julgamento de acordo, exclusivamente, com os fatores e critérios estabelecidos neste ato convocatório.

11.4 - Depois de abertos os envelopes, as propostas serão tidas como imutáveis e acabadas, não sendo admitidas quaisquer providências posteriores tendentes a sanarem falhas ou omissões.

11.5 - Será (ao) considerada(s) vencedora(s) a(s) proposta(s) que atenda(m) às especificações do objeto e oferte o menor preço por item.

11.6 - Serão desclassificadas as propostas que alterem, descaracterizem ou desatendam às especificações do objeto, independentemente do preço que ofertem.

11.7 - Não serão consideradas, admitidas ou aceitas propostas que ofereçam preços baseados nas ofertas das demais licitantes, bem como não se considerará qualquer oferecimento de vantagem não prevista no instrumento convocatório.

11.8 - Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o do mercado, assim estabelecidos no PAA ou na pesquisa de preços realizadas pelos órgãos competentes para os gêneros alimentícios não contemplados pelo PAA, desclassificando-se as propostas cujos preços o excedam, ou seja, manifestamente inexeqüíveis.

11.9 - Por preço manifestamente inexeqüível unitário ou global, deve-se entender aquele que seja simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatível com os preços de mercado ou os que se apresentarem inferiores aos que integram a lista dos produtos cobertos pelo Programa de Garantia de Preços para a Agricultura Familiar – PGPAF.

11.10 - As propostas serão classificadas pela ordem crescente dos preços ofertados e aceitáveis. Em caso de empate, far-se-á sorteio na mesma sessão de julgamento, nos termos do artigo 45, § 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

11.11 - As propostas comerciais, que atenderem aos requisitos deste edital, serão verificadas pela Comissão, quanto a erros aritméticos, que serão corrigidos da seguinte forma:

a) Se for constatada discrepância entre o produto da multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: prevalecerá o preço unitário;
b) Se for constatada discrepância entre os valores grafados em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;
c) Se for constatado erro de adição, subtração, multiplicação ou divisão: o resultado corrigido será o considerado.
d) Caso a licitante não aceite as correções procedidas, sua proposta comercial será desclassificada.

11.12 - Para efeito de julgamento da melhor proposta, será observado o critério de MENOR PREÇO por item.

11.13 - Será declarada vencedora a proposta que cotar o menor preço.

11.14 - Será desprezada a proposta que não atender as condições exigidas neste Edital.

12.0 - DO PAGAMENTO, E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

12.1 - O pagamento será mensal, através de empenho no qual se observará os valores emitidos na nota fiscal e a declaração do setor competente quanto a entrega dos produtos.

12.2 - A periodicidade de entrega dos alimentos perecíveis é quinzenal, enquanto que a dos não perecíveis é mensal, sendo o produto leite semanal, conforme descriminado no Anexo I nas datas estipuladas pelo DAE.

12.3 - Os fornecedores vencedores deverão fazer a entrega dos produtos nas escolas constantes do Anexo II, observando-se a localização das mesmas conforme a DREs a qual pertençam, das 7:30 h às 17:30h, de segunda à sexta-feira.

12.4 - Os fornecedores vencedores deverão fazer a entrega dos produtos não perecíveis e perecíveis em até 10 (dez) dias após a emissão da Guias de Remessas de Alimentos - GRAs.

12.5 - O prazo para o fornecimento dos produtos objeto dessa Chamada é de 06 (seis) meses.

12.6 - Em caso de discrepância de qualidade e quantidade dos materiais licitados, ou em caso de vícios, e alteração na qualidade do produto, o contratado disporá de um prazo de 03 (três) dias úteis para proceder às correções ou substituições que se fizerem necessárias, conforme dispõe o art. 69 da Lei 8.666/93, sob as penas da Lei.

13.0 - DO REAJUSTE

13.1 - Durante o período de três meses os produtos adquiridos nesta Chamada Pública não sofreram reajuste de preços e terão como referência os valores estabelecidos em suas propostas.

14.0 - HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

14.1 - Após a homologação do resultado da chamada pública, 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.

14.2 - Os demais fornecedores (agricultores) serão classificados neste processo, em ordem crescente de preço proposto e poderão ser convocados nos casos previstos nesta Chamada.

14.3 - É facultado à SEED, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, convocar os proponentes remanescentes, conforme subitem anterior, na 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.

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

14.5 - O fornecedor (agricultor) vencedor terá 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da convocação pela Unidade Contratante, para assinar o CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS e devolvê-lo à SEED.

14.6 - A convocação será feita através da emissão e encaminhamento do CONTRATO DE AQUISIÇÃO ao Fornecedor (agricultor).

14.7 - Se o fornecedor (agricultor) vencedor da disputa recusar-se a assinar o CONTRATO DE AQUISIÇÃO, poderão ser convocados os demais fornecedores (agricultores) classificados, respeitados as condições de fornecimentos, os preços e os prazos do primeiro proponente.

14.8 – 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.

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

15.0-OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

15.1. Compete ao órgão contratante:

15.1.1. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato de Aquisição.
15.1.2. Efetuar o pagamento ao licitante fornecedor, de acordo com as condições estabelecidas nesta chamada.
15.1.3. Promover, por intermédio de servidor indicado, a fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto contratado.

15.1.4. Fiscalizar para que, durante a vigência do contrato, sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta chamada.

16.0 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1 - Entregar o material no local, de acordo com o cronograma de entrega previsto nesta chamada ou conforme solicitação documentada em nota de empenho.

16.2 - Informar à Secretaria de Estado da Educação a ocorrência de fatos que possam interferir, direta ou indiretamente, na regularidade do presente ajuste.

16.3 - Cumprir as obrigações definidas em lei, e decorrentes de contrato;

17.0 - ENTREGA E RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

17.1 - Os gêneros perecíveis, semi- perecíveis e não-perecíveis, terá prazo de entrega de até 10 (dez) dias úteis, conforme solicitação do Departamento de Alimentação Escolar, após emissão das Guias de Remessa de Alimentação - GRA, nas condições estipuladas nesta chamada e nas localidades constantes no Anexo II.

17.2 – Os gêneros PERECÍVEIS e SEMI–PERECÌVEIS deverão ser entregues de forma parcelada (quinzenalmente) através de Guias de Remessas, autorizado pelo Departamento de Alimentação Escolar – DAE, quanto aos gêneros não perecíveis à entrega será a cada 30 (trinta) dias. Apenas o produto leite com entrega semanal.

17.3 - Os produtos de origem animal deverão apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), quando da entrega dos mesmos no seu destino.

17.4 - O seu recebimento dar-se-á de acordo com o art. 73 inciso II, “a” e “b” e art. 15 § 8º da lei 8.666/93.

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

17.6 - 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 chamada.

17.7 - A Nota Fiscal de fornecimento deverá ser emitida em conformidade com as unidades de fornecimento indicadas no Anexo II.

17.8 - Na data de entrega, os produtos não poderão estar com mais de 20% (vinte por cento) do seu prazo de validade vencido. Quando da entrega dos grãos e cereais, os produtos deverão estar acompanhados do Certificado de Classificação de Grãos.

17.9 - No caso de produto reprovado no momento do recebimento, o fornecedor terá a obrigação de substituí-lo em até 05 (cinco) dias consecutivos.

17.10 - Os transportes dos produtos perecíveis e semi-perecíveis deverão ser feitos em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA.

17.11 - 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.

17.12 - O Cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, em dias letivos e em horário escolar, ou seja, de segunda a sexta feira, das 7:30 h às 17:30 h, durante o período de vigência do contrato .

17.13 - É vedado acumular duas ou mais entregas de produtos perecíveis no mesmo período, caso ocorra, a empresa será notificada.

17.14 - À escola caberá o direito de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s), podendo alterar a informação contida na Guia de Remessa de Alimentos - GRA, quando houver divergência.

17.15 - À escola caberá o direito de recusar a mercadoria caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, marcas, quantidades e embalagens.

17.16 - A entrega dos produtos perecíveis e semi - perecíveis deverá ser feita mediante apresentação da Guia de Remessa de Alimentos – GRA, em duas vias sendo a 1ª da Escola, a 2ª do DAE/SEED. Na Guia de Remessa de Alimento, emitida pelo DAE, deverá constar nome da escola, nome da empresa fornecedora, especificação do produto, quantidade e marca. A Guia de Remessa de Alimento só terá validade para posterior pagamento quando assinado e carimbado pelo responsável da Unidade Escolar, e esta assinatura deverá constar no cartão de autógrafo.

17.18 - 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 chamada.

17.19 - A Nota Fiscal de fornecimento deverá ser emitida em conformidade com as unidades de fornecimento indicadas e constantes na proposta do fornecedor.

18.0 – DA VIGÊNCIA

18.1 – O prazo de vigência do contrato de aquisição de que trata essa Chamada desta é de 06 (seis) meses contados da data de assinatura do contrato.

19.0 - RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- Edneia Elisabete Cardoso Sobral – Diretora do Departamento de Alimentação Escolar (DAE)

  CPF 170.880.975-91

  RG 194.778 SSP/SE

- Antonio Fernando Cavalcanti Pereira – Auxiliar de Gabinete (DAE)

  RG 599.617 SSP/SE

  CPF 267.027.545-15

20.0 - DO ADIAMENTO, REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA PRESENTE CHAMADA

A SEED 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.

21.0 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 - O proponente que se recusar a assinar, dentro de 03 (três) dias úteis a contar da convocação pela SEED para assinar o CONTRATO DE AQUISIÇÃO, ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo e fazer

declaração falsa, conforme o caso, a SEED poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

21.1.1 - advertência;

21.1.2 - multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da contratação, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento.

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

21.1.4 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

21.2 - Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade a licitante que:

21.2.1 - ensejar o retardamento da execução do objeto deste Chamamento;

21.2.2 - não mantiver a proposta, injustificadamente;

21.2.3 - comportar-se de modo inidôneo;

21.2.4 - fizer declaração falsa;

21.2.5 - cometer fraude fiscal;

21.2.6 - falhar ou fraudar no fornecimento do objeto.

22.0 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1 – Pode a Secretaria de Estado da Educação revogar a presente chamada pública, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado.

22.2 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a SEED não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do chamamento. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

22.4 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos na presente chamada e seus Anexos.

22.5 - Da contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Secretaria de Estado da Educação.

22.6 - É facultada á Comissão ou à autoridade superior da SEED, em qualquer fase do chamamento, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

22.7 - As normas que disciplinam esta chamada serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Educação, a finalidade e a segurança da contratação.

22.8 - As decisões referentes a este processo de chamamento poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial .

22.9 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pela Comissão, que comunicará devidamente aos proponentes participantes sua decisão.

22.10 - Após o envio do projeto de venda não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão.

22.11 - Os casos omissos serão decididos pelo Grupo de Trabalho deste Chamamento em conformidade com as disposições constantes na legislação específica.

23.0 – FORO

23.1 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Aracaju/SE.

24.0 - SÃO PARTES INTEGRANTES DESTA CHAMADA

24.1 - Anexo I - Termo de Referência;
24.2 - Anexo II – Locais de Entrega e Quantitativo
24.3 – Anexo III- Declaração de que não emprega menor
24.4 - Anexo IV - Modelo do Contrato de Aquisição e Termo de Recebimento da Agricultura Familiar.
24.5- Anexo V- Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar
24.6 - Anexo VI- Termo de Compromisso.

Aracaju, 17 de novembro de 2010.

BRUNO VINÍCIUS SANIAGO DE SOUSA

Presidente da Comissão Especial para Seleção de Gêneros da Agricultura Familiar

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	**MILHO VERDE EM ESPIGA (IN NATURA)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Deverá ser apresentado na forma in natura, a granel. E seguir as Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/1978. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – serem frescos e apresentarem o grau normal do tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	kg	
02	**TRANSPORTE**	R$/kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 02

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**ARROZ TIPO 2** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Alimento obtido de grãos sadios de arroz. A classe	kg	

	pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto - próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor – próprio **CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS** Classe diferente da declarada: ausência Insetos vivos: ausência Umidade: máximo 14% Matérias estranhas e impurezas: máximo 0,05% Grãos ardidos e mofados: máximo 0,30% Defeitos gerais agregados: máximo 2,50% Peso líquido inferior ao declarado: ausência **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Sujidades, parasitas e larvas: ausência **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). **EMBALAGENS** PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. **PRAZO DE VALIDADE** Mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento. **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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). **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	**TRANSPORTE**	R$/kg	

TOTAL DO LOTE			

LOTE 03

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**SUCO DE FRUTAS EMBALAGEM EM POLIETILENO (SABORES ACEROLA E MARACUJÁ)** **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** **SUCO DE ACEROLA** **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** Suco Tropical de Acerola é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa da acerola (Malpighia glaba.), por meio de processo tecnológico adequado. **COMPOSIÇÃO** **O Suco Tropical de Acerola deve obedecer às características e composição abaixo:** **Cor: variando de amarelado a vermelho;** **Sabor: próprio;** **Aroma: próprio.** **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** Sólidos solúveis em Brix a 20% -10,0 Açúcares totais, naturais da laranja (g/100g) – mín 7,0 Acido ascórbico (mg/100g): mín 200 Polpa de acerola: mín 35% **SUCO DE MARACUJA** **DEFINIÇÃO** Suco Tropical de Maracujá é a bebida não fermentada, obtida pela dissolução, em água potável, da polpa do maracujá (Passiflora, ssp), por meio de processo tecnológico adequado. **COMPOSIÇÃO** O Suco Tropical de Maracujá deve obedecer às características e composição abaixo:	L	

	Cor: variando de amarela a alaranjada; Sabor: próprio; Aroma: próprio. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** Sólidos solúveis em Brix a 20% - mín 11,0 Açúcares totais, naturais da laranja (g/100g) – mín 8,0 Acidez em ácido cítrico (g/100g) – mín 0,27 Polpa de acerola: mín 12 % **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PARA TODOS O SUCOS** Coliformes a 35ºC/50g = ausência Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). **EMBALAGEM POLIETILENO 1L** Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: • Nome completo do alimento e tipo; • Marca; • Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); • Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; • Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; • Sigla e n° de registro em vigência no órgão competente; **PRAZO DE VALIDADE : mínimo de 20(vinte) dias** **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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). **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de tal forma que não prejudique a sua embalagem e que atenda às recomendações higiênico-sanitárias em vigor.		
02	**TRANSPORTE**	R$/L	
	TOTAL DE LOTE		

LOTE 04

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**SUCO DE FRUTA SABOR LARANJA** **DESCRIÇÃO DO PRODUTO** Suco de laranja é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da laranja (Citrus sinensis), através de processo tecnológico adequado. COMPOSIÇÃO O suco de laranja deverá obedecer às características e composição abaixo: Cor: Amarelo Sabor: próprio Aroma: Próprio **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** Sólidos Solúveis em Brix, a 20ºC- 10,5 Relação de sólidos solúveis em Brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro-7,0 Açúcares totais, naturais da laranja (g/100g) - 13,0 Acido ascórbico (mg/100g) 25,0 **CARACTEÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Coliformes a 35ºC/50g = ausência Seguir a Resolução nº. 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Ausência de sujidades, parasitos e larvas. **PRAZO DE VALIDADE** Prazo de validade mínimo de 20(vinte) dias à partir da data de fabricação. **EMBALAGEM** Primária: Embalagem polietileno 1L Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: • Nome completo do alimento e tipo; • Marca;	L	

	• Data de fabricação e vencimento (ou validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); • Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido. Ou peso drenado, com respectivas unidades e medidas. • Sigla e nº. de registro em vigência no órgão competente. **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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) **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de tal forma que não prejudique a sua embalagem e que atenda às recomendações higiênico-sanitárias em vigor.		
02	**TRANSPORTE**	R$/L	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 05

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**MEL DE ABELHA (SACHE DE 10G)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** É o produto natural elaborado por abelhas a partir do éctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. O produto é designado simplesmente por “mel” ou “mel de abelha”, de acordo c/ a Resolução CNNPA n° 12 de 1978. Apresenta textura viscosa, sabor adocicado e sua composição contem a combinação de diversos elementos (carboidratos, lipídios, proteínas, aminoácidos, além de vitaminas e sais minerais). Além desse elevado potencial energético e de conhecidas propriedades medicinais, apresenta ainda uma reconhecida ação antibactericida. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, e é proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado Cor – levemente amarelada a castanho-escura	kg	

	Cheiro - Próprio Sabor – Próprio **COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100g** Energia : 320 a 520Kcal Carboidrato : 80 a 130g Proteína : 0g Gorduras Totais : 0g **CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS** Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido): mínimo 65 g/100g. Minerais (cinzas): máximo 0,6 g/100 g. Sólidos insolúveis em água: máximo 0,1 g/100 g Sacarose aparente: máximo 6 g/100g Acidez: máxima de 50 mil equivalentes por quilograma Atividade diastásica: como mínimo, 8 na escala de Göthe Hidroximetilfurfural: máximo de 60 mg/kg. Umidade : Máximo de 20g/100g **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Seguir a Resolução nº. 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). **EMBALAGEM** PRIMÁRIA: Embalagem tipo sachê, apresentando peso líquido de 10g. SECUNDÁRIA: Saco plástico fechado adequadamente, contendo descrição da informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, registro do SIF ou SIE, c/ peso líquido de 1 a 2 Kg. **PRAZO DE VALIDADE** O produto deverá ter prazo de validade de 24 meses a partir da data de fabricação. **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.		

	TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	**TRANSPORTE**	R$/kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 06

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA SABORES SALADA DE FRUTAS , MORANGO E AMEIXA** **DEFINIÇÃO** Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semi desnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) alimentício(s) ou substância alimentícia, gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos; a base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:** Consistência: líquida, de diferentes graus de viscosidade, segundo sua composição; Cor: branca ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou corante(s) adicionado(s); Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente(s) alimentício(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionados. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Teor de proteínas de origem láctea (g/100g) – 2 Matéria gorda de origem láctea (g/100g) – 2 **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA:** Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g): n:5; c=2; m= 7,5 $x10^4$; M: 1,5 x 10^5 Coliformes/mL (ou /g) (30/350C): n=5; c=2; m=5; M=10	L	

	Coliformes/mL (ou /g) (45ºC): n= 5; c=2; m=2; M=5 **EMBALAGEM** O material da embalagem : polietileno 1L Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem. • Nome completo do alimento e tipo; • Marca; • Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); • Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; • Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; • Sigla e n° de registro em vigência no órgão competente; • Sabor do Gênero **PRAZO DE VALIDADE** Prazo de validade mínimo de 4 dias a partir da data de fabricação. **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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). **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	**TRANSPORTE**	R$/L	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 07

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**FRUTA IN NATURA (BANANA PRATA)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.	kg	

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	**TRANSPORTE**	R$/kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 08

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**LEITE DE COCO** **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS** Aspecto: característico. O produto em pasta pode apresentar separação de fases. Cor: característica. Amarelada para os tipos concentrado, desidratado e adoçado. Odor: característico. Sabor: característico. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**	L	

	Acidez (em solução normal) (%, ml/100g): Max. 5,0 **EMBALAGEM PET OU VIDRO** Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: • Nome completo do alimento e tipo; • Marca; • Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); • Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; • Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; • Sigla e n° de registro em vigência no órgão competente; Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, de forma que garanta sua resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo aproximadamente de 10 a 15L. **PRAZO DE VALIDADE** Prazo de validade mínimo de 12 meses à partir da data de fabricação, conservado à temperatura ambiente (25°C). **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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). **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de tal forma que não prejudique a sua embalagem e que atenda às recomendações higiênico-sanitárias de acordo com as normas técnicas da ANVISA. .		
02	**TRANSPORTE**	R$/L	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 09

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**FRUTA IN NATURA (TANGERINA)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 10

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**IOGURTE SABORES SALADA DE FRUTAS, MORANGO E AMEIXA**	L	

	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 *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* 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. **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, segundo corresponda as definições estabelecidas Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou *butter oil*, 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. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida. Cor: branca ou 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). **CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS**		

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS

O produto deverá cumprir com os requisitos indicados na tabela.

MICROORGANISMOS	CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO	SITUAÇÃO
Coliformes/g (30ºC)	n=5 c=2 m=10 M=100	4
Coliformes/g (45ºC)	n=5 c=2 m<3 M=10	4
Bolores e leveduras/g	n=5 c=2 m=50 M=200	2

Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Os Leites Fermentados definidos deverão cumprir com os requisitos físico-químicos indicados na Tabela a seguir:

Matéria gorda láctea (g/100g)	Acidez (g de ácido lático/100g)	Proteínas lácteas

Integral	_	_
3,0 a 5,9	0,6 a 2,0	Min. 2,9

PRAZO DE VALIDADE

O Produto deverá ter validade não inferior a 10 dias após a data de fabricação.

EMBALAGEM

Iogurte, sabores salada de frutas, morango ou ameixa acondicionado em frasco plástico não transparente, de material não reciclado e atóxico resistente, contendo 01 litro de 1° qualidade.
Na embalagem primária, deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.
- Sabor do gênero

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)

TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conservados e comercializados à temperatura não superior a 10ºC. de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

02	**TRANSPORTE**	R$/L	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 11

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**LEGUME IN NATURA (QUIABO)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procededentes de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 12

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**LEGUME IN NATURA (TOMATE)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não	Kg	

	estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 13

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**LEGUME IN NATURA (PIMENTÃO)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procededentes de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	

02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 14

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**LEGUME IN NATURA (CHUCHU)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 15

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**FRUTA IN NATURA (LARANJA)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser	Kg	

	fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 16

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**FRUTA IN NATURA (MELANCIA)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a	Kg	

	qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 17

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**AMENDOIM DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA, LAVADO E PRÉ-COZIDO** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Deverá se apresentado cozido, com características próprias ao produto de cor, odor e sabor. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Aflotoxinas Totais – (B1 + B2 + G1 + G2) = 20 µg /Kg ou 2mg/100g Seguir a Resolução – RDC Nº 274 de 15 de outubro de 2002 (Aprova o Regulamento Técnico sobre limites máximos de Aflotoxinas em alimentos). OBS: se na análise da primeira subamostra de amendoim, o resultado for igual ou menor que 20µg/Kg de aflatoxinas totais, o lote será aceito. Se o resultado da análise for superior a 20µg/Kg de aflatoxinas totais, o lote será rejeitado. **EMBALAGENS** O produto deverá ser embalado em sacos transparentes com aproximadamente 40kg e resistentes para garantir que facilite o transporte do produto. **PRAZO DE VALIDADE** Deverá apresentar aproximadamente validade de 1 mês quando acondicionado sob refrigeração e de 7 a 10 dias se acondicionado sob temperatura ambiente. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	
02	Transporte	R$/Kg	

TOTAL DO LOTE	

LOTE 18

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**VERDURA IN NATURA (ALFACE)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	
02	Transporte	R$/Kg	
	TOTAL DO LOTE		

LOTE 19

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**LEGUME IN NATURA (REPOLHO BRANCO)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica,	Kg	

	não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 20

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**VERDURA IN NATURA (COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as	Kg	

	normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 21

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**RAIZES E TUBERCULOS IN NATURA (INHAME)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da raiz ou tubérculo, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Kg	
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 22

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA À VÁCUO)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS**	Kg	

	Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar descascada e limpa. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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). **EMBALAGEM** Sacos plásticos lacrados e rotulados de acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg. **PRAZO DE VALIDADE** O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 23

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**LEGUME IN NATURA (CEBOLA)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do	Kg	

	produto, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 24

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**RAÍZES E TUBÉRCULOS IN NATURA (BATATA DOCE)** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos), inclusive para os produtos vegetais in natura. **ROTULAGEM** Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da raiz ou tubérculo, sua classificação e o peso do produto. **EMBALAGENS** O produto deverá ser transportado em caixas de	Kg	

	polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 25

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1** **CARACTERISTICAS GERAIS** Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio **CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS** Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos Mortos- 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. **TABELA DE TOLERÂNCIAS MÁXIMAS E PERCENTUAIS** TIPO 01 Maximo de ardidos, mofados e germinados Máximo de Carunchados Defeitos Leves Total Máximo de Grãos Avariados 1,5 % 1,5% Máximo de 2,5% 4% **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Sujidades, larvas e parasitos: Ausência. **EMBALAGEM**	Kg	

	PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg. **PRAZO DE VALIDADE** Mínimo de 06 meses, a partir da data de empacotamento. **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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). **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

LOTE 26

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA** **CARACTERÍSTICAS GERAIS** Produto obtido pela desidratação e moagem de raízes de mandioca, tratadas por processos tecnológicos adequados e isentas do radical cianeto, submetido ao processo de torrefação. O produto deverá ser da classe branca, seca e fina, do tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** Aspecto – próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio **CARACTERISTICAS FÍSICO - QUÍMICAS** Umidade: máximo 13% Acidez em ml de sol. N: máximo 3% Amido: mínimo 75% Resíduo mineral fixo: máximo de 1,5% Cinzas: 1,5% Peso líquido inferior ao declarado: ausência **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**	Kg	

	Seguir a Resolução n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). **CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS** Sujidades, larvas e parasitos: ausência Amidos de elementos histológicos da mandioca: presença Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência **EMBALAGEM** PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg. **PRAZO DE VALIDADE** Mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação. **ROTULAGEM** Seguir a Resolução n° 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). **TRANSPORTE** O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA		
02	Transporte	R$/Kg	
TOTAL DO LOTE			

2.0-QUANTITATIVO ESTIMADO PARA CONSUMO DE 06 MESES:

Lote	Discriminação	Unidade	Quantidade Estimada (06 meses)
01	MILHO VERDE EM ESPIGA (IN NATURA)	Kg	108.000
02	ARROZ TIPO 2	Kg	51.450
03	SUCO DE FRUTAS (SABORES ACEROLA E MACACUJÁ)	L	140.000
04	SUCO DE FRUTA SABOR LARANJA	L	60.000
05	MEL DE ABELHA (SACHÊ DE 10 G)	kg	13.020
06	BEBEIDA LÁCTEA PASTEURIZADA SABORES SALADA DE FRUTAS, MORANGO E AMEIXA	L	29.000
07	FRUTA IN NATURA (BANANA PRATA)	kg	45.000
08	LEITE DE COCO	L	29.000

09	FRUTA IN NATURA (TANGERINA)	kg	90.000
10	IOGURTE SABORES SALADA DE FRUTAS, MORANGO E AMEIXA	L	15.000
11	LEGUME IN NATURA (QUIABO)	Kg	2.000
12	LEGUME IN NATURA (TOMATE)	Kg	75.000
13	LEGUME IN NATURA (PIMENTÃO)		39.000
14	LEGUME IN NATURA (CHUCHU)	Kg	20.000
15	FRUTA IN NATURA (LARANJA)	Kg	175.000
16	FRUTA IN NATURA (MELANCIA)	Kg	130.000
17	AMENDOIM COM CASCA LAVADO E COZIDO	Kg	12.000
18	VERDURA IN NATURA (ALFACE)	Kg	500
19	LEGUME IN NATURA (REPOLHO BRANCO)	kg	19.000
20	VERDURA IN NATURA (COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA)	Kg	3.900
21	RAIZES E TUBERCULOS IN NATURA (INHAME)	Kg	44.000
22	RAIZES E TUBERCULOS (MACAXEIRA DESCASCADA E EMABALADA A VACUO)	Kg	40.000
23	LEGUME IN NATURA (CEBOLA)	Kg	68.000
24	RAIZES E TUBERCULOS IN NATURA (BATATA DOCE)	Kg	35.000
25	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	Kg	40.000
26	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	Kg	35.000

ANEXO II- LOCAL DE ENTREGA

1.0-LOCAL DE ENTREGA-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 e deverão ser entregues diretamente nas escolas estaduais , nos endereços indicados pelo DAE,conforme indicação abaixo:

a) Escolas Estaduais

* Diretoria de Educação de Aracaju: 97 escolas

* Diretoria Regional de Educação DRE 01 = 20 escolas

(Estância, Indiaroba, Itabaianinha, Santa Luzia, Umbaúba, Arauá, Cristinápolis, Pedrinha e Tomar do Geru);

*Diretoria Regional de Educação DRE 02 = 51 escolas

(Salgado, Simão Dias, Poço Verde, Riachão do Dantas, Lagarto, Tobias Barreto e Boquim);

* Diretoria Regional de Educação DRE 03 = 51 escolas

(Areia Branca, Carira, Frei Paulo, Malhador, Moita Bonita, Nossa Senhora Aparecida, Ribeirópolis, Itabaiana, São Domingos, Campo do Brito, Macambira, Pinhão, São Miguel do Aleixo e Pedra Mole);

* Diretoria Regional de Educação DRE 04 = 18 escolas

(Capela, General Maynard, Japaratuba, Maruim, Carmópolis, Muribeca, Pirambu e Rosário do Catete);

* Diretoria Regional de Educação DRE 05 = 07 escolas

(Cumbe, Graccho Cardoso, Divina Pastora, Nossa Senhora das Dores e Siriri)

- Diretoria Regional de educação DRE 06 = 43 escolas

(Brejo Grande, Canhoba, Cedro de São João , Ilha das Flores, Japoatã, Malhada dos Bois, Neópolis, Pacatuba, Propriá, Santana do São Francisco, Telha, Aquidabã, Amparo de São Francisco e São Francisco);

* Diretoria Regional de Educação DRE 07 = 15 escolas

(Porto da Folha, Nossa Senhora de Lourdes, Itabi e Gararu);

* Diretoria Regional de Educação DRE 08 = 68 escolas

(Nossa Senhora do Socorro, Riachuelo, São Cristovão, Santo Amaro das Brotas, Santa Rosa de Lima, Itaporanga D´Ajuda, Laranjeiras e Barra dos Coqueiros);

* Diretoria Regional de Educação DRE 09 = 16 escolas

(Poço Redondo, Canindé do São Francisco, Feira Nova, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória).

2.0 - CARACTERÍSTICAS OBRIGATÓRIAS:

Os produtos deverão ser cotados em conformidade com as referências e especificações constantes desta Chamada segundo as regras da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

OS LAUDOS DE APROVAÇÃO OU DESAPROVAÇÃO DAS AMOSTRAS SERÃO DISPONIBILIZADOS NO ENDEREÇO **www.seed.se.**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADOS MENORES

REF: Chamamento Público nº 03/2010.

(nome da empresa), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a)_____, portador (a) da Carteira de Identidade nº_____ e do CPF nº_____. Declara, que para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( )

_____
(data)

_____
(nome e assinatura do representante legal)

OBS: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

ANEXO IV

MINUTA DO CONTRATO N.º /2010

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIENTAÇÃO ESCOLAR

O ESTADO DE SERGIPE, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, ÓRGÃO INTEGRANTE DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA DO ESTADO DE SERGIPE, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Gutemberg Chagas, nº 169, Dia - Aracaju/Sergipe, inscrita no CNPJ sob n.º13.128.798/0014-18, representada neste ato pelo Secretario Estadual de Educação, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado a **ASSOCIAÇÃO/COOPERATIVA DE AGRICULTURA FAMILIAR**, neste ato representada pelo seu representante legal, com sede XXXX, n.º XXX, em XXXXX, inscrita no CNPJ sob n.º XXXXXX, doravante denominado (a) **CONTRATADA**, fundamentados nas disposições Lei n° 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº.03/2010 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, 1º semestre de 2011, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a chamada pública n.º 03/2010, 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 no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

CLÁUSULA QUINTA:

O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pelo Departamento de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou por até 90 dias da data do início do fornecimento.

a. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com a Chamada Pública n.º 03/2010.

b. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante o anexo deste Contrato.

CLÁUSULA SEXTA:

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de **R$ XXXXXX(XXXXX)**, conforme Projeto de Venda de Gêneros Alimentícias em anexo:

CLÁUSULA SÉTIMA:

No valor mencionado na cláusula quarta estão 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.

CLÁUSULA OITAVA:

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

PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

A. Unidade Orçamentária	18.105 – Departamento de Administração Finanças
B. Fonte de Recursos	026 – FNDE/MEC

C. Programa de Trabalho	361 – Ensino Fundamental 362 – Ensino Médio
D. Projeto Atividade	2360 – Alimentação Escolar do Ensino Fundamental –R$ 2379 – Alimentação Escolar do Ensino Médio – R$
E. Elemento de Despesa	33.90.30 – Material de Consumo

CLÁUSULA NONA:

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea "b", e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar a parcela vencida com a devida atualização pelo INPC. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

CLÁUSULA ONZE:

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei n°11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

CLÁUSULA DOZE:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos 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 TREZE:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR 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 CATORZE:

O CONTRATANTE em razão as supremacia dos interesses públicos 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 a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA QUINZE:

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

CLÁUSULA DEZESSEIS:

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Estadual de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DEZESSETE:

O presente contrato rege-se, ainda, pela Chamada Pública n.º 01/2010, pela Resolução CD/FNDE nº 38/2009 e pela Lei n° 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omisso.

CLÁUSULA DEZOITO:

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

CLÁUSULA DEZENOVE:

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, por fax, transmitido pelas partes.

CLÁUSULA VINTE:

A rescisão contratual se dará nos moldes dos arts. 78,79 e 80 da Lei 8666/93.

CLÁUSULA VINTE E UM:

O proponente que se recusar a assinar, dentro de 03 (três) dias úteis a contar da convocação pela SEED para assinar o CONTRATO DE AQUISIÇÃO, ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo e fazer declaração falsa, conforme o caso, a SEED poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

A) advertência;

B) multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da contratação, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento.

C) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o conseqüente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;
D) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

CLÁUSULA VINTE E DOIS:

Serão responsáveis pela fiscalização do presente contrato:

1) Edneia Elisabete Cardoso Sobral, Diretora do Departamento de Alimentação Escolar (DAE), CPF 170.880.975-91 e RG 194.778 SSP/SE;

2)Antonio Fernando Cavalcanti Pereira, Auxiliar de Gabinete (DAE), CPF 267.027.545-15 e RG 599.617 SSP/SE.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS:

O presente contrato vigorará da data de sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos.

CLÁUSULA VINTE E QUATRO:

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 em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Aracaju, de de 2010.

_____

CONTRATANTE
SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO

_____

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF :

2. _____
CFP :

ANEXO IV (cont.)
TERMO DE RECEBIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR
(MODELO)

1. Atesto que (nome da Entidade Executora) _____ _____,CNPJ_____,representada por (nome do representante legal),_____ _____, CPF _____ recebeu em_____/_____/_____ ou durante o período de ____/____/_____ a ____/____/_____ do(s) nome(s) do(s)fornecedor(es) _____dos produtos abaixo relacionados:

2. Produto	3. Quantidade	4. Unidade	5. Valor Unitário	6. Valor Total (*)
7. Totais				

(*) Anexar notas fiscais ou recibos válidos.

8. Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R$_____(_____ _____). Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está (ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição, pelo(s) qual (is) concedemos a aceitabilidade, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, ____ de _____ de _____.

_____
Representante da Entidade Executora

_____
Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____
ENTIDADE ARTICULADORA

ANEXO V

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		
Identificação da proposta de atendimento ao edital/chamada pública nº 01/2010		
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
A – Grupo Formal		
1. Nome do Proponente	2. CNPJ	
3. Endereço	4. Município	5.CEP
6. Nome do representante legal	7.CPF	8.DDD/Fone
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente
B – Grupo Informal		
1. Nome do Proponente		
3. Endereço	4. Município	5.CEP
6. Nome da Entidade Articuladora	7.CPF	8.DDD/Fone

C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)					
	1. Nome	2.CPF	3.DAP	4.Nº da Agência	5. Nº da Conta Corrente

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade: **Secretaria de Estado da Educação – SEED.**	2.CNPJ: **13.128.798/0014-18**	3.Município **Aracaju**
4.Endereço: **Rua Gutemberg Chagas, nº169, Dia - Inácio Barbosa**		5.DDD/Fone

Secretaria de Estado da Educação - SEED
Endereço: Rua Gutemberg Chagas, nº. 169, DIA – CEP: 49.040-780 – Aracaju/SE
☎ Tele fax: (0xx79)- 3179-8930

	793179-8865
6. Nome do representante e e-mail: **José Fernandes de Lima**	7.CPF: **045.294.054-00**

III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

	1. Nome do Agricultor Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço/Unidade	6.Valor Total
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
						Total agricultor
Total do projeto						

IV – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO

	1. Produto	2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto
				Total do projeto	

IV – DESCREVER OS MECANISMOS DE ACOMPANHAMENTO DAS ENTREGAS DOS PRODUTOS

V – CARACTERÍSTICAS DO FORNECEDOR PROPONENTE (breve histórico, número de sócios, missão, área de abrangência)

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

ANEXO VI

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, nacionalidade _____, estado civil _____, portador do CPF nº _____, carteira de identidade nº_____,expedida pelo _____ UF _____, residente e domiciliado à _____, nº _____, Bairro _____na cidade de _____, UF_____, Governador do Estado _____ (ou do Distrito Federal) no uso das atribuições legais que me foram conferidas sob as penalidades da Lei, assumo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE o compromisso determinar que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com a Secretaria de Saúde, ou órgão similar, do Estado ou Distrito Federal e, quando for o caso, dos municípios, para realizar a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas de sua rede.

_____
Local e Data

_____
Nome, assinatura e carimbo do dirigente da Entidade Executora