



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Chamada Pública nº 01/2020, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

O MUNICÍPIO DE ARACAJU, através da Secretaria Municipal de Educação, através da Secretaria Municipal da Educação, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009, na Lei 8.666/93 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, torna público para conhecimento dos interessados o presente Edital e convida os Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais da Agricultura Familiar a apresentarem propostas de preços para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural sob a modalidade CHAMADA PÚBLICA para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. conforme especificações técnicas detalhadas constantes deste Edital e seus anexos. Os interessados deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no dia 28/09/2020, às 09:00 horas, na sala de reuniões da Semed, localizada á Rua Campos, 152, 3º andar, bairro São José, Aracaju/Se.

Por motivo público e notório da Pandemia do Coronavírus que assola o nosso Estado, disponibilizamos para os interessados a apresentação da documentação para habilitação e projeto de venda no dia **28/09/2020**, até às 09:00 hs, por meio eletrônico para o e-mail [accl.semed@aracaju.se.gov.br](mailto:accl.semed@aracaju.se.gov.br); na impossibilidade do envio eletrônico, os documentos poderão ser entregues na recepção do prédio situado na Rua Campos, 152, bairro São José, telefone 31791577/31791503, no horário estipulado acima, qual seja: até as 09:00 do dia 28/09/2020. As propostas serão analisadas pela Comissão da Chamada Pública nomeada através da Portaria nº 19/2020 de 13 de janeiro de 2020, no endereço situado na Rua Campos, nº 152, 3º andar, Bairro São José, Aracaju - Sergipe - Secretaria Municipal da Educação, tel. (79) 3179-1577/3179-1503.

## 1. DO OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

LOTE	DESCRIMINAÇÃO	UND	QNT	EXIGÊNCIAS ADICIONAIS	MEDIA GERAL	
					*Preço de aquisição	
					UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
1.	<b>ALHO (IN NATURA)</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto utilizado como tempero na culinária, objetivando realçar o sabor dos alimentos. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem cho-camento, danos mecânico sou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	KG	1050	Apresentar ficha técnica do produto.	19,48	20.454,00



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	Aspecto - Próprio Cor - Clara Cheiro - Próprio Sabor - Próprio  EMBALAGEM Embalados em pacotes de 200g a 500g.					
2.	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe 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  CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Insetos vivos: ausência Umidade: máximo 15% Matérias estranhas e impurezas: máximo 0,05% Grãos ardidos e mofados: máximo 0,15% Defeitos gerais agregados: máximo 2,50% Peso líquido inferior ao declarado: ausência  CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência. Matérias Estranhas e Impurezas = 0,1 Mofados Ardidos = 0,15 Picados ou Manchados= 1,00 Gessado e verdes= 2,5 Rajados=1,0 Amarelos=0,5 Total de Quebrados e Quirera=5,00 Quirera (máximo)=0,5  EMBALAGEM 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 6 meses, a partir da data de entrega.  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 de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	3.093	Apresentar ficha técnica do produto.	3,16	9.773,88
3.	<b>BANANA PRATA (IN NATURA)</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto de 1ª qualidade, in natura, com validade mínima de 3 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos de pragas e doenças e isenta de substâncias nocivas a saúde.	KG	90.325	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	3,20	289.040,00



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

4.	<b>BATATA INGLESA (IN NATURA)</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; d) estar livres de enfermidades; e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes; h) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;  CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS  Ausência de sujidades, parasitos e larvas.  EMBALAGEM Saco de polietileno  PRAZO DE VALIDADE  De 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.  TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	3417	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	2,76	9.430,92
5.	<b>BEBIDA LÁCTEA</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS  Bebida láctea, tipo iogurte, contendo leite e/ou leite reconstituído, preparado de morango/ameixa à base de polpa de morango/ ameixa  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).  CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto.  EMBALAGEM Acondicionadas em embalagem de garrafas plásticas de 180ml, atóxica hermeticamente fechada.  PRAZO DE VALIDADE Validade de 30 (trinta) dias a partir da data da entrega.  ROTULAGEM Deve conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE, seguindo todas as resoluções vigentes da ANVISA.	UNID	19.420	Apresentar ficha técnica do produto.	1,83	35.538,60
6.	<b>BETERRABA (IN NATURA)</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	276	Apresentar ficha técnica do produto.	2,55	703,80



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

7.	<b>BOLO DE BATATA DOCE</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com utilização de farinha de batata doce.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cheiro: próprio  Sabor: próprio  Cor: própria  EMBALAGEM Embalagem de papel e embalagem plástica selada. PRAZO DE VALIDADE Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.	UND	259.540	Apresentar ficha técnica do produto.	1,15	298.471,00
8.	<b>BOLO BACIA SABOR LARANJA</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deve atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado no seguinte sabor: laranja  EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deve estar acondicionado em forma de papel individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado. SECUNDÁRIA: Acondicionado em caixa de papelão, rotulada e lacrada contendo de 50 a 100 unidades, separados em camada. PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega em temperatura ambiente.  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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".  TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	UND	250.340	Apresentar ficha técnica do produto.	1,09	272.870,60
9.	<b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS É a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio  CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado – Ausência. Tecidos Inferiores – (Aponevrose, Cartilagem, etc.) – Ausência Amônia – Negativo Reação de Éber p/ Gás Sulfídrico – Negativo Rancidez – Negativa Nitrato – Ausência	KG	2527	Apresentar ficha técnica do produto.	22,10	55.846,70



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>Nitrito – Ausência Bissulfito – Negativo PH – de 5 a 6,5 Formol – Negativo Capa de Gordura, g % - de 12 a 16 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45 °C/g = 104 Estaf. coag.positiva/g = 3X10<sup>3</sup> Salmonella sp/25g = Ausência</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05 Kg, constando o SIF ou SIE. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data da entrega. 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). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>					
10.	<p><b>CEBOLA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; d) estar livres de enfermidades; e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes; h) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Sacos de polietileno</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	4209	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	2,62	11.027,58
11.	<p><b>CENOURA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Cenoura média de 1ª qualidade, com validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega. Frescas de ótima</p>	KG	3.142	Seguir normas técnicas especiais descritas na	2,54	7.980,68



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.		
12.	<b>CHUCHU (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS de 1ª qualidade, in natura, íntegro e fresco, coloração verde, sem ruptura, tamanho médio. Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	1.288	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	2,13	2.743,44
13.	<b>COUVE FOLHA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Couve manteiga extra, de 1ª qualidade, tamanho médio, talo verde, inteiro, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	KG	107	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	9,05	968,35
14.	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação. Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilíssima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto.  EMBALAGEM Embalagem íntegra de 1kg, na embalagem deve constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.  PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	336	Apresentar ficha técnica do produto	3,11	1.044,96
15.	<b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b> CARACTERÍSTICAS 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  CARACTERÍSTICAS 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  CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: Ausência.  EMBALAGEM	KG	3.331	Apresentar ficha técnica do produto	5,11	17.021,41



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>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.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
16.	<p><b>GOIABA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS vermelha, de 1ª qualidade, adquirida a granel, em quilo (Kg), tamanho médio.</p>	KG	110.964	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	4,86	539.285,04
17.	<p><b>LEITE DE COCO</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS É a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. Deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto: Líquido espesso, translúcido, podendo haver separação da emulsão Cor: Branco-leitosa Cheiro: Próprio, não rançoso Sabor: Próprio, não rançoso.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões (internas), bem como modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Garrafa plástica de polietileno transparente, hermeticamente fechada com peso líquido de 500 ml.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	UNID	372	Apresentar ficha técnica do produto	6,25	2.325,00
18.	<p><b>MAMÃO (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Mamão formoso in natura, de 1ª qualidade, casca fina, lisa, íntegro e</p>	KG	2.643	Seguir normas técnicas especiais	2,96	7.823,28



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades.  PRAZO DE VALIDADE Com prazo de validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.			descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.		
19.	<b>MANTEIGA COM SAL</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS  Manteiga, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS  Aspecto - Sem água à superfície, lisa (sem grumos), Cor característica (amarela). Cheiro – Característico Sabor – Característico CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS  Umidade (%m/m) - Máx. 16 Matéria gorda (% m/m) - Min. 80  CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS  Ausência de qualquer material estranho  EMBALAGEM Embalado em potes plásticos de 250g e em caixas de papelão ficando estocado em câmara fria até sua comercialização.  PRAZO DE VALIDADE 120 dias  ROTULAGEM embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.	UNID	364	Apresentar ficha técnica do produto	6,11	2.224,04
20.	<b>MAXIXE (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto.	KG	92	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	6,04	555,68
21.	<b>MELANCIA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Melancia média de 1ª qualidade, in natura, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosa, sujidades. Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.  CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. PRAZO DE VALIDADE Com prazo de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.	KG	14.076	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	1,58	22.240,08
22.	<b>MIX CHEIRO VERDE (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Mix cheiro verde in natura, composição coentro e cebolinha de 1ª qualidade. Cor verde vivo, sem fungos. Transportado protegido do sol.  PRAZO DE VALIDADE Prazo de validade: 2 a 5 dias sob refrigeração.	KG	2.104	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de	10,63	22.365,52





ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

				24/07/78.		
23.	<b>OVO DE GALINHA</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas.  <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Limpeza e integridade da casca: presença Peso por unidade: mínimo 50g Odor estranho quando retirado da casca: ausência Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo: presença. Embrião, sangue e veias: ausência. Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência  <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>  Salmonella sp/25g- Ausente 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).  <b>EMBALAGEM</b> Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.  <b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega. <b>ROTULAGEM</b> 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.  <b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	DZ	1.167	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA N° 12, publicada no D.O de 24/07/78.	5,31	6.196,77
24.	<b>PÃO DE MACAXEIRA</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> deve conter os seguintes ingredientes: farinha de trigo, macaxeira, leite, açúcar, margarina, óleo, ovos, fermento biológico, sal, conservante: propionato de cálcio (INS 282).  <b>EMBALAGEM</b> Unidade com 50 g embalado individualmente em saco plástico lacrado.	UNID	404.990	Apresentar ficha técnica do produto	1,21	490.037,90
25.	<b>PIMENTÃO VERDE (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Pimentão verde, tamanho médio, de 1ª qualidade, com validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente.	KG	2.076	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA N° 12, publicada no D.O de 24/07/78.	3,52	7.307,52
26.	<b>QUIABO (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b>	KG	92	Seguir normas técnicas	5,09	468,28



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	Frutos ainda imaturos e tenros, portanto sem fibras. Frutos selecionados, sem defeitos e sujidades.			especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.		
27.	<b>REPOLHO VERDE (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Repolho branco in natura de 1ª qualidade com grau de maturação adequado, hortaliça de folhas enoveladas, tamanho médio, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.  PRAZO DE VALIDADE Validade não inferior a uma semana.	KG	253	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	2,51	635,03
28.	<b>TANGERINA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS de 1ª qualidade, tamanho médio íntegro, com casca sã, sem ruptura.	KG	60.117	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	5,22	313.810,74
29.	<b>TOMATE (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Tomate in natura de 1ª qualidade, com prazo de validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.	KG	5.394	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	2,48	13.377,12
30.	<b>POLPA DE FRUTA</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Polpa de fruta (sabores variados) – congelada, selecionada, isenta de contaminação; Congelada, composta por 100% polpa, sem estabilizantes, gelatinas ou gomas.  EMBALAGEM embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg.  ROTULAGEM Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	7.541	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	12,01	90.567,41

\*\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 06/2020).

## **2. FONTE DE RECURSO**

2.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto desta Chamada Pública correrão à conta dos recursos do FNDE/PNAE, consignados no Orçamento do Município de Aracaju para os exercícios alcançados pelo prazo de validade do Contrato de Aquisição (anexo I) a cargo do órgão contratante, cujos programas de trabalho e elementos de despesas específicos constarão na respectiva Nota de Empenho.

## **3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE que dispõe sobre o PNAE.

**3.1 - ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo)**

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- e V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

**3.2 - ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.**

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

- I - a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV - a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;
- e V - a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

**3.3 - ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL :**

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

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

**4. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA**



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

4.1. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme Anexo VII (modelo da Resolução).

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 03 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 03 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 30 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE.

4.4. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 01 dia útil, conforme análise da Comissão Julgadora

## **5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

5.1. Para seleção, os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.

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

- I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;
- III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;
- IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

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

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 2º inciso I deste artigo, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados. Para empate entre Grupos Informais, terão prioridade os grupos com maior porcentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

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



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

III – os Grupos Formais sobre os Grupos Informais, estes sobre os Fornecedores Individuais, e estes, sobre Centrais de Cooperativas (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

a) no caso de empate entre Grupos Formais, em referência ao disposto no § 2º inciso III deste artigo, têm prioridade, organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

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

5.4 Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.

## **6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Sala de reuniões, com sede à Rua Campos, 152, 3º andar, bairro São José, no dia 02/10/2020, às 09:00 horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em 02 dias após o prazo da apresentação das amostras.

Nº	Produto

## **7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma elaborado pela Coordenação de Alimentação Escolar da Semed, observando o disposto nos itens abaixo:

7.1 - Os gêneros perecíveis, semi-perecíveis e não-perecíveis terão prazo de entrega de até 2 (dois) dias úteis, segunda e terça-feira, conforme solicitação da Coordenadoria de Alimentação Escolar, após emissão dos Cronogramas de Entrega, nas condições estipuladas nesta chamada e nas localidades determinadas pela coordenadoria

7.2 – Os gêneros PERECÍVEIS e SEMI-PERECÍVEIS deverão ser entregues de forma parcelada (semanalmente) através de Cronogramas, autorizados pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. E quanto aos gêneros não perecíveis deverão ser entregues de forma parcelada (quinzenalmente).

7.3 - 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.

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



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

7.5 - O contratado é obrigado a substituir, totalmente às suas expensas, os produtos que estejam em desconformidades no total ou em parte com o objeto desta Chamada;

7.6 - A Nota Fiscal de fornecimento deverá ser emitida em conformidade com as unidades de fornecimento indicadas pela COAE.

7.7 - 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.

7.8 - No caso de produto reprovado no momento do recebimento, o fornecedor terá a obrigação de substituí-lo em até 02 (dois) dias consecutivos.

7.9- Os transportes dos produtos perecíveis e semi-perecíveis deverão ser feitos em caminhões adequados ao transporte com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA.

7.10- 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.

7.11 - O Cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, em dias letivos e em horário escolar, ou seja, na segunda e terça-feira, das 7:30 h às 17:00 h, durante o período de vigência do contrato.

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

7.13 - À escola caberá o direito de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s), podendo alterar a informação contida no Cronograma de Entrega de Alimentos, quando houver divergência, informar com brevidade a Coordenadoria de Alimentação Escolar - COAE e ao Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE.

7.14 - 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.

7.15 - A entrega dos produtos perecíveis e semi-perecíveis deverá ser feita mediante apresentação do Cronograma de Entrega de Alimentos, em duas vias sendo a 1ª da Escola e a 2ª do COAE/DAF/SEMED. No Cronograma de Entrega de Alimento, emitido pela COAE, deverá constar nome da escola, nome da entidade fornecedora, especificação do produto, quantidade e marca. O Cronograma de Entrega de Alimento só terá validade para posterior pagamento quando assinado e carimbado pelo responsável da Unidade Escolar, pelo responsável da COAE e pelo fornecedor.

7.16 – Não será permitido o acúmulo de cronogramas de entrega, pelos contratados, sob pena da anulação dos mesmos, para efeitos de pagamento.

## **8. PAGAMENTO**

8.1 O pagamento será efetuado após empenho e liquidado a despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo vencedor(es) no prazo de 30 (trinta) consecutivos mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificado pelo setor responsável pelo recebimento dos produtos, bem como prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS; Fazendas Federal, Estadual e do Município sede da Cooperativa, bem como certidão negativa de débitos trabalhistas, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

## 9. DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Diário oficial do Município, Site da Prefeitura Municipal de Aracaju; Jornal de grande circulação.

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

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

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/EEEx.

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

III - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

## DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 - Os recursos contra o julgamento da habilitação ou das propostas deverão ser dirigidos para a Comissão da Chamada Pública, no prazo da Lei nº 8.666/93.

- As razões da impugnação e as manifestações de recursos administrativos **não** serão aceitas via e-mail ou fax, devendo as mesmas serem apresentadas no Setor de Protocolo da Secretaria Municipal da Educação, sito à Rua Wilson Rocha, 842, Grageru, nesta capital, sendo este um requisito para sua apreciação, no horário das 07:00 às 13:00hs.

## 11. DA CONSULTA

Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.

## 12. DAS PENALIDADES

12.1 - Poderão ser aplicadas a Contratada, em caso de descumprimento das condições e exigências estipuladas neste edital, às seguintes penalidades, dentre outras:

12.1.1 - Advertência: sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para as quais tenham concorrido, e desde que ao caso não se aplique as demais penalidades;

12.1.2 - Pela recusa injustificada em entregar o produto, o fornecedor estará sujeito à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta;

12.1.3 - O atraso superior a 30 (trinta) dias caracteriza inexecução total, acarretando a suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com esta Administração num prazo de até dois anos.

12.2 - Será facultado a licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações sujeitas às penalidades previstas neste edital.



**ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

12.3 – As sanções administrativas devem ainda estar de acordo com as disposições do Decreto Municipal nº 4.769/2014.

**13. - SÃO PARTES INTEGRANTES DESTE EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA**

13.1. Anexo I – Minuta de Contrato

13.2. Anexo II – Especificações, Quantitativos de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar

13.3. Anexo III – Relação das Unidades Escolares de Ensino a serem beneficiadas pelo Programa;

13.4. Anexo IV - Relação das Unidades Escolares Filantrópicas conveniadas com o Município de Aracaju.

13.5. Anexo V - Modelo de Proposta de Venda para os Grupos Formais, Informais e Fornecedores Individuais, conforme Resolução 06/2020 FNDE de 08 de maio de 2020.

Aracaju/Se. 04 de setembro e 2020

**MARIA CECÍLIA TAVARES LEITE  
SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**





ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

ANEXO I MINUTA DE CONTRATO DE VENDA

CONTRATO N.º /2020 - -CONTRATO DE  
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA  
FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR/PNAE.

**A SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE ARACAJU**, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Dr. Wilson Rocha nº 853, inscrita no CNPJ sob nº 13.128.780-0033-89, representada neste ato pela Secretária, a Sra. **MARIA CECÍLIA LEITE TAVARES**, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_, doravante denominado (a) CONTRATADA, fundamentados nas disposições das Leis nº 11.947/2009, e Lei nº 8.666/1993 e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº 01/2020 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 da educação básica pública, verba FNDE/PNAE, ano letivo de 2020, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública n.º 01/2020, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA TERCEIRA:** O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA:**

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

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

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

Produto	Und	Qnt	Periodicidade de entrega	Preço De Aquisição	
				Preço unit. (divulgado na chamada pública)	Preço total - Valor



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Total do contrato					

**CLÁUSULA QUINTA:**

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

Unidade Orçamentária: 170.101

Projeto/Atividade: 2055; 2146; 2074; 2421; 2422

Código Orçamentário: 3339030

Fonte de Recurso: 11220000

**CLÁUSULA SEXTA:**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

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

**CLÁUSULA OITAVA:**

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

**CLÁUSULA NONA:**

É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA 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 a fiscalização.

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

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



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º 01/2020, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/20XX, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até 30 de dezembro de 2020.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

É competente o Foro da Comarca de Aracaju/Se, para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato. E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Aracaju, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADA (Grupo Formal)**

\_\_\_\_\_  
**MARIA CECILIA TAVARES LEITE**  
**SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO**

**TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

**ANEXO II - (TERMO DE REFERÊNCIA)**

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

Item	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – AGRICULTURA FAMILIAR 2020	EXIGÊNCIAS ADICIONAIS	Und	qnt												
1.	<p><b>ALHO (IN NATURA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Produto utilizado como tempero na culinária, objetivando realçar o sabor dos alimentos. Graúdo do tipo comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânico sou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <table><tr><td>Aspecto</td><td>-</td><td>Próprio</td></tr><tr><td>Cor</td><td>-</td><td>Clara</td></tr><tr><td>Cheiro</td><td>-</td><td>Próprio</td></tr><tr><td>Sabor</td><td>-</td><td>Próprio</td></tr></table> <p><b>EMBALAGEM</b> Embalados em pacotes de 200g a 500g.</p>	Aspecto	-	Próprio	Cor	-	Clara	Cheiro	-	Próprio	Sabor	-	Próprio		KG	1050
Aspecto	-	Próprio														
Cor	-	Clara														
Cheiro	-	Próprio														
Sabor	-	Próprio														
2.	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b></p> <p>Aspecto – próprio Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Classe diferente da declarada: ausência Insetos vivos: ausência Umidade: máximo 15% Matérias estranhas e impurezas: máximo 0,05% Grãos ardidos e mofados: máximo 0,15% Defeitos gerais agregados: máximo 2,50% Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, parasitos e larvas: ausência. Matérias Estranhas e Impurezas = 0,1 Mofados Ardidos = 0,15 Picados ou Manchados= 1,00 Gessado e verdes= 2,5 Rajados=1,0 Amarelos=0,5 Total de Quebrados e Quirera=5,00 Quirera (máximo)=0,5</p> <p><b>EMBALAGEM</b> 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.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p>	Apresentar ficha técnica do produto.	KG	3.093												



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p><b>ROTULAGEM</b> 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).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>			
3.	<p><b>BANANA PRATA (IN NATURA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Produto de 1ª qualidade, in natura, com validade mínima de 3 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega, com coloração própria livre de danos mecânicos, fisiológicos de pragas e doenças e isenta de substâncias nocivas a saúde.</p>	Apresentar ficha técnica do produto.	KG	90.325
4.	<p><b>BATATA INGLESA (IN NATURA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; d) estar livres de enfermidades; e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes; h) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Saco de polietileno</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> De 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	3417
5.	<p><b>BEBIDA LÁCTEA</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Bebida lactea, tipo iogurte, contendo leite e/ou leite reconstituído, preparado de morango/ameixa à base de polpa de morango/ ameixa</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> 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).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Acondicionadas em embalagem de garrafas plásticas de 180ml, atóxica hermeticamente fechada.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	UNID	19.420



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Validade de 30 (trinta) dias a partir da data da entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Deve conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE, seguindo todas as resoluções vigentes da ANVISA.</p>			
6.	<p><b>BETERRABA (IN NATURA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	Apresentar ficha técnica do produto.	KG	276
7.	<p><b>BOLO DE BATATA DOCE</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com utilização de farinha de batata doce.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio Cor: própria</p> <p><b>EMBALAGEM</b> - Embalagem de papel e embalagem plástica selada.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> - Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p>	Apresentar ficha técnica do produto.	UND	259.540
8.	<p><b>BOLO BACIA SABOR LARANJA</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deve atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado no seguinte sabor: laranja</p> <p><b>EMBALAGEM</b> <b>PRIMÁRIA:</b> O produto deverá estar acondicionado em forma de papel individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado. <b>SECUNDÁRIA:</b> Acondicionado em caixa de papelão, rotulada e lacrada contendo de 50 a 100 unidades, separados em camada.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega em temperatura ambiente.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> 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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Apresentar ficha técnica do produto.	UND	250.340
9.	<p><b>CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.</p>	Apresentar ficha técnica do produto.	KG	2527



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado – Ausência. Tecidos Inferiores – (Aponevrose, Cartilagem, etc.) – Ausência .Amônia – Negativo Reação de Éber p/ Gás Sulfídrico – Negativo Rancidez – Negativa Nitrato – Ausência Nitrito – Ausência Bissulfito – Negativo PH – de 5 a 6,5 Formol – Negativo Capa de Gordura, g % - de 12 a 16</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45 °C/g = 104 Estaf. coag.positiva/g = 3X10<sup>3</sup> Salmonella sp/25g = Ausência</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05 Kg, constando o SIF ou SIE.</p> <p>SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 30 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>			
10.	<p><b>CEBOLA (IN NATURA)</b></p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos;</p> <p>b) ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;</p> <p>c) não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;</p> <p>d) estar livres de enfermidades;</p> <p>e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca;</p> <p>f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;</p> <p>g) estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>h) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	Apresentar ficha técnica do produto.	KG	4209



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p><b>EMBALAGEM</b> Sacos de polietileno</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> De 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>			
11.	<p><b>CENOURA (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Cenoura média de 1ª qualidade, com validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega. Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	3.142
12.	<p><b>CHUCHU (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> de 1ª qualidade, in natura, íntegro e fresco, coloração verde, sem ruptura, tamanho médio. Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	1.288
13.	<p><b>COUVE FOLHA (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Couve manteiga extra, de 1ª qualidade, tamanho médio, talo verde, inteiro, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Isenta de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	107
14.	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação. Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibot utilíssima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Embalagem íntegra de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	336
15.	<p><b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b></p>	Apresentar ficha técnica do produto	KG	3.331





ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>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</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM 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.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>			
16.	<p><b>GOIABA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS vermelha, de 1ª qualidade, adquirida a granel, em quilo (Kg), tamanho médio.</p>	Apresentar ficha técnica do produto	KG	110.964
17.	<p><b>LEITE DE COCO</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS É a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. Deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Líquido espesso, translúcido, podendo haver separação da emulsão Cor: Branco-leitosa Cheiro: Próprio, não rançoso Sabor: Próprio, não rançoso.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões (internas), bem como modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem tóxiinfecções alimentares.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Garrafa plástica de polietileno transparente, hermeticamente fechada com peso líquido de 500 ml.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	UNID	372



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	ANVISA.			
18.	<b>MAMÃO (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Mamão formoso in natura, de 1ª qualidade, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades.  PRAZO DE VALIDADE Com prazo de validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.	Apresentar ficha técnica do produto	KG	2.643
19.	<b>MANTEIGA COM SAL</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Manteiga, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.  CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - Sem água à superfície, lisa (sem grumos), Cor característica (amarela). Cheiro – Característico Sabor – Característico CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade (%m/m) - Máx. 16 Matéria gorda (% m/m) - Min. 80  CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de qualquer material estranho  EMBALAGEM Embalado em potes plásticos de 250g e em caixas de papelão ficando estocado em câmara fria até sua comercialização.  PRAZO DE VALIDADE 120 dias  ROTULAGEM embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	UNID	364
20.	<b>MAXIXE (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto.	Apresentar ficha técnica do produto	KG	92
21.	<b>MELANCIA (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Melancia média de 1ª qualidade, in natura, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosa, sujidades. Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência.  CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. PRAZO DE VALIDADE Com prazo de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	14.076
22.	<b>MIX CHEIRO VERDE (IN NATURA)</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Mix cheiro verde in natura, composição coentro e cebolinha de 1ª qualidade. Cor verde vivo, sem fungos. Transportado protegido do sol.  PRAZO DE VALIDADE Prazo de validade: 2 a 5 dias sob refrigeração.	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	2.104
23.	<b>OVO DE GALINHA</b>	Seguir normas técnicas	DZ	1.167



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Limpeza e integridade da casca: presença Peso por unidade: mínimo 50g Odor estranho quando retirado da casca: ausência Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo: presença. Embrião, sangue e veias: ausência. Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas: presença Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Salmonella sp/25g- Ausente 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).</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> 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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.		
24.	<p><b>PÃO DE MACAXEIRA</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> deve conter os seguintes ingredientes: farinha de trigo, macaxeira, leite, açúcar, margarina, óleo, ovos, fermento biológico, sal, conservante: propionato de cálcio (INS 282).</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Unidade com 50 g embalado individualmente em saco plástico lacrado.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	UNID	404.990
25.	<p><b>PIMENTÃO VERDE (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Pimentão verde, tamanho médio, de 1ª qualidade, com validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente.</p>	Apresentar ficha técnica do produto	KG	2.076
26.	<p><b>QUIABO (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Frutos ainda imaturos e tenros, portanto sem fibras. Frutos selecionados, sem defeitos e sujidades.</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	92
27.	<p><b>REPOLHO VERDE (IN NATURA)</b> <b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Repolho branco in natura de 1ª qualidade com grau de maturação adequado, hortaliça de folhas enoveladas, tamanho médio, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física,</p>	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	253



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	mecânica ou biológica.  PRAZO DE VALIDADE  Validade não inferior a uma semana.			
28.	<b>TANGERINA (IN NATURA)</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS de 1ª qualidade, tamanho médio íntegro, com casca sã, sem ruptura.	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA N° 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	60.117
29.	<b>TOMATE (IN NATURA)</b>  CARACTERÍSTICAS GERAIS Tomate in natura de 1ª qualidade, com prazo de validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente a partir da data de entrega.	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA N° 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	5.394
30.	<b>POLPA DE FRUTA</b> CARACTERÍSTICAS GERAIS Polpa de fruta (sabores variados) – congelada, selecionada, isenta de contaminação; Congelada, composta por 100% polpa, sem estabilizantes, gelatinas ou gomas.  EMBALAGEM embalagem de 100g acondicionadas em saco plástico de polietileno de 01kg.  ROTULAGEM Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA N° 12, publicada no D.O de 24/07/78.	KG	7.541



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

**ANEXO III – RELAÇÃO DAS ESCOLAS**

1.	C.S. NOSSA SENHORA APARECIDA Rua Tenente Aragão, nº 93 - Bairro: Farolândia – CEP: 49.030-060 Fone: 3179-2730
2.	EMEF. ALENCAR CARDOSO Rua: C, s/n - Bairro: José Conrado de Araújo - CEP: 49.082-260 Fone: 3179-2230
3.	EMEF. ANÍSIO TEIXEIRA Rua Vicente Mesquita, nº 125 - Bairro: Atalaia -Fone: 3179-2731
4.	EMEF. Dr. CARVALHO NETO Av. Camilo Calazans - Bairro: Novo Paraíso (Escola Estadual Arício Fortes) Fone: 3179-2232
5.	EMEF. DEP. JAIME ARAÚJO Av. Carlos Marques, nº 499 - Bairro: Soledade - CEP: 49.070-000 Fone: 3179-2840
6.	EMEF. DOM JOSÉ VICENTE TÁVORA Rua: Manoel Preto, 26 Bairro: Santo Antônio - CEP: 49.065-540 Fone: 3179-3460
7.	EMEF. ELIAS MONTALVÃO Rodovia dos Náufragos / Mosqueiro Bairro: Zona de Expansão – CEP: 49.035-000 Fone: 3179-2510
8.	EMEF GENERAL FREITAS BRANDÃO Rua: Porto da Folha, s/n - Bairro: Suissa - CEP: 49.055-540 - Fone: 3179-1880
9.	EMEF JOÃO TELES MENEZES Rua: Santa Terezinha, s/n - Bairro: Cidade Nova – Lot. Getimana CEP: 49.026-000 Fone: 3179-3461
10.	EMEF JOSÉ SOUZA DE JESUS Bairro 17 de Março - CEP:49.044-000 Fone: 3179-3003
11.	EMEF JORNALISTA ORLANDO DANTAS Rua Evangelina da Paixão, nº 297 Bairro: Olaria/Veneza I CEP: 49.090-060 Fone: 3179-3242
12.	EMEF JOSÉ CARLOS TEIXEIRA Rua E, 78 Mosqueiro - Bairro: Zona de Expansão - CEP: 49.099-700 Fone: 3179-2512
13.	EMEF JOSÉ CONRADO DE ARAÚJO Rua C, nº. 203 - Bairro: São Conrado - CEP: 49.037-000 Fone: 3179-1710
14.	EMEF MAL HENRIQUE TEIXEIRA LOTT Av. Guanabara, s/n - Bairro: América - CEP: 49.080-260 Fone: 3179-1690
15.	EMEF MANOEL BOMFIM Rua A4, 235 - Bairro: Bugio - CEP: 49.090-520 Fone: 3179-3255
16.	EMEF. MARIA DA GLÓRIA MACEDO Av. Corinto Leite, s/n - Bairro: Industrial -CEP: 49.065-240 Fone: 3179-3462
17.	EMEF. MIN. GERALDO BARRETO SOBRAL Av. M, s/n - Bairro: Cidade nova / Lot. Pau Ferro – CEP: 49.087-650- Fone: 3179-3463
18.	EMEF. OLAVO BILAC Rua Bolívia, s/n - Bairro: Cidade Nova - CEP: 49.070-080 Fone: 3179-3467
19.	EMEF. OLGA BENÁRIO Rua Idalina Bomfim, nº 250 - Bairro: Santos Dumont - CEP: 49.087-260 Fone: 3179-2841
20.	EMEF. OSCAR NASCIMENTO Rua Arnaldo Dantas, nº 632 - Bairro: Santo Antônio - CEP: 49.060-040 Fone: 3179-2641
21.	EMEF. OTILIA DE ARAÚJO MACÊDO Rua Estrada do Saco, s/n Bairro: 18 do Forte – CEP: 49.072-560 Fone: 3179-2650/2655
22.	EMEF. OVIÊDO TEIXEIRA Tv. Santa Terezinha, s/n - Bairro: Olaria/Lot. São Carlos - CEP: 49.090-270 Fone: 3179-3241
23.	EMEF. PAPA JOÃO PAULO II Av. A3, s/n - Bairro: Santa Maria - CEP: 49.044-100
24.	EMEF. PRES. JUSCELINO KUBITSCHK Rua Cel. J. F. Albuquerque, nº 2289 Bairro: Coroa do Meio – CEP: 49.035-180 Fone: 3179-3340
25.	EMEF. PRES. TANCREDO NEVES Rua Rodrigues Dória, s/n Bairro: Ponto Novo - CEP: 49.047-340 Fone: 3179-1560
26.	EMEF. PROF ALCEBÍADES MELO V. BOAS Av. Antônio Xavier de Assis, nº 164 Bairro: Industrial- CEP: 49.065-000 Fone: 3179-3464



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

27.	EMEF. PROFº DIOMEDES SANTOS SILVA Av. Alexandre Alcino, nº 950 - Bairro: Santa Maria - CEP: 49.000-000 Fone: 3179-3064
28.	EMEF. PROFº FLORENTINO MENEZES Avenida Ver. João Alves Bezerra, s/n - Bairro: Zona de Expansão /Mosqueiro CEP: 49.099-400 Fone: 3179-2511
29.	EMEF. PROFº JOSÉ ANTONIO DA C. MELO Rua Riachão, s/n - Bairro: Getúlio Vargas - CEP: 49.055-040 Fone: 3179-1884
30.	EMEF. PROFº LAONTE GAMA DA SILVA Rua 8, s/n - Conj. Padre Pedro Bairro: Santa Maria – CEP: 49.044-100 Fone: 3179-3060
31.	EMEF. PROFª LETÍCIA S. DE SANTANA Rua General Prado, s/n Bairro: Santos Dumont - CEP: 49.087-240 Fone: 3179-2838
32.	EMEF. PROFª Mª CARLOTA DE MELO Rua da Igreja, s/n – São José - Bairro: Zona de Expansão / Mosqueiro – Cep: 49.035-020 Fone: 3179-2513
33.	EMEF. PROFª MARIA THÉTIS NUNES Rua Equador, s/n - Bairro: América - CEP: 49.080-210 fone: 3179-1691
34.	EMEF Profº NÚBIA MARQUES Rua Manoel Andrade, 1574 - Bairro Coroa do Meio - CEP:49035-530
35.	EMEF. SABINO RIBEIRO Rua Tenente Cleto Campelo, nº 328 Bairro: 18 do Forte - CEP: 49.072-730 Fone: 3179-2643
36.	EMEF. SANTA RITA DE CÁSSIA Rua Guilherme José Martins, s/n Bairro: América – CEP: 49.080-220 Fone: 3179-1692
37.	EMEF SÉRGIO FRANCISCO DA SILVA Av. Lamarão, s/n - Bairro: Lamarão - CEP: 49.070-000 Fone: 3179-2842
38.	EMEF TENISSON RIBEIRO Rod. doa Naufragos - Km07, nº 7336 - Bairro: Zona de Expansão / Mosqueiro CEP: 49.037-000 Fone: 3179-2514
39.	EMEI ANA LUIZA MESQUITA ROCHA Rua Alagoas, nº 2051 Bairro: José Conrado de Araújo-CEP: 49.085-000 Fone: 3241-6653
40.	EMEI ANTÔNIO VALENÇA ROLLEMBERG Av. Adel Nunes, s/n - Bairro: Farolândia - CEP: 49.030-250 Fone: 3248-1606/5412
41.	EMEI ARTHUR BISPO DO ROSÁRIO Rua B12, nº 1- Conj. Orlando Dantas Bairro: São Conrado - CEP: 49.042-010 Fone: 3179-1711
42.	EMEI PROFª ÁUREA MELO/ZAMOR Praça Dário Ferreira Nunes, s/n - Conj. Orlando Dantas Bairro: São Conrado - CEP: 49.042-110 Fone: 3179-1715
43.	EMEI PROFª BEBÉ TIÚBA Rua Profº Humberto de S. Moura, s/n Bairro: Luzia - CEP: 49.048-310 Fone: 3179-1561
44.	EMEI BENJAMIN ALVES DE CARVALHO Rua Cel. J. F. de Albuquerque, nº 2291 Bairro: Coroa do Meio - CEP: 49.035-180 Fone: 3179-3350
45.	EMEI. BERENICE CAMPOS Rua Antônio dos Santos, nº468 Bairro: Porto Dantas - CEP: 49.067-020 Fone: 3179-3457
46.	EMEI. DOM AVELAR BRANDÃO VILELA Av. Santa Gleide, nº 2011 - Bairro: Olaria CEP: 49.090-270 Fone: 3179-3244
47.	EMEI DOM HÉLDER CÂMARA Rua 4, s/n – Conj. João Paulo II - Bairro: Industrial - CEP: 49.040-000 Fone: 3179-3417
48.	EMEI. DOM JOSÉ BRANDÃO DE CASTRO Av. São João Batista, s/n - B. Ponto Novo / Conj. Castelo Branco – CEP: 49.097-000 fone: 3179-1693
49.	EMEI DR.FERNANDO JOSÉ GUEDES NUNES Rua Haiti, s/n - Bairro América - CEP.49.080.300 - Fone: 3179-7799
50.	EMEI DR. JOSÉ AUGUSTO A. SAVAZINE Av.Euclides Figueiredo, s/n - Bairro: Cidade Nova / Lot. Japãozinho - CEP: 49.071-120 Fone: 3179-5407
51.	EMEI HERMES FONTES Rua D, s/n - Bairro: Palestina - CEP: 49.060-800 - Fone: 3179-3492
52.	EMEI IRENE ROMÃO DE BRITO



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

	Rua B4, nº 100 – Conj. Valadares – Bairro: Santa Maria - CEP: 49.044-030 Fone: 3179-3062
53.	EMEI. FRANCISCO G. ROLLEMBERG Pç. Pedro Diniz Gonçalves Filho, s/n Bairro: Inácio Barbosa - CEP: 49.040-470 Fone: 3179-1461
54.	EMEI. PROFª JOANA MARIA DA SILVA Rua D, nº 12 - Veneza II Bairro: Capucho - CEP: 49.090-000 Fone: 3179-3587
55.	EMEI. JOAQUIM CARDOSO DE ARAÚJO Rua Argentina, s/n - Bairro América – CEP: 49.080-080 fone: 3179-1695
56.	EMEI. PROF JOÃO B. "DOUGLAS" DE SOUZA Rua 7, nº 8 – Bairro: Santa Maria - CEP: 49.037-000 Fone: 3179-3061
57.	EMEI. JOSE AIRTON DE ANDRADE Rua Rodrigues Dória, s/n Bairro: Ponto Novo - CEP: 49.047-340 Fone: 3179-1560
58.	EMEI. JOSÉ GARCEZ VIEIRA Praça Dom José Tomaz, s/n - Bairro: Siqueira Campos - CEP: 49.075-200 Fone: 3179-2237
59.	EMEI. JOVINO PINTO Rua A, nº 180 - Largo São Conrado - Bairro: Aeroporto - CEP: 49.035-000 Fone: 3179-3063
60.	EMEI. JÚLIO PRADO VASCONCELOS Rua Z, s/n. Bairro: São Conrado – CEP: 49.042-230 Fone: 3179-1713
61.	EMEI. MARIA CLARA MACHADO Rua Minervina Barros, nº 70 - Bairro: Santo Dumont - CEP: 49.000-000 Fone: 3179-2844
62.	EMEI. MANOEL EUGÊNIO DO NASCIMENTO Rua Capitão Manoel Gomes, s/n Bairro: Santos Dumont – CEP: 49.087-040 Fone: 3179-2843
63.	EMEI. MONSENHOR JOÃO MOREIRA LIMA Av. Paulo Figueiredo Barreto, s/n - Bairro: Lamarão CEP: 49.088-010 Fone: 3179-3907
64.	EMEI PIERRE AVERAN Rua Manoel Sátiro de Menezes, nº 340 - Bairro: Industrial - CEP: 49.065.560 Fone: 3179-5415
65.	EMEI. PROFª ETELVINA AMÁLIA DE SIQUEIRA AV. Euclides Figueiredo, s/n Bairro: Porto Dantas / Lot. Coqueiral - CEP: 49.000-000
66.	EMEI PROFª Mª GIVALDA DA SILVA SANTOS Av.Carlos Marques, s/n - Bairro Soledade – Cep: 49.070-000 Fone:3179-3911
67.	EMEI PROFª NEUZICE BARRETO Rua Riachão, s/n (CAIC) - Bairro Getúlio Vargas - CEP: 49.055-040 Fone: 3179-1370
68.	EMEI. PROFª QUINTINA DINIZ Rua Guaporé, 426 - Bairro: Siqueira Campos -CEP: 49.075-290 Fone: 3179-1694
69.	EMEI. PROFº NUNES MENDONÇA Rua Dr. Fernandes Sampaio, nº 234 Bairro: Coroa do Meio – CEP: 49.035-490 Fone: 3179-3342
70.	EMEI PROFª RACHEL CORTES ROLLEMBERG Rua Mato Grosso, nº 1424 - Conj. Agamenon Magalhães – Bairro: José Conrado de Araújo – CEP: 49.085-220 Fone: 3179-2238
71.	EMEI DR. JOSÉ CALUMBY FILHO Acesso Quinze, s/n. Bairro 17 de março. CEP:49.003 – 181. Fone: 3243-3725
72.	EMEF ÁGAPE Rua Espírito Santos, nº 498 - Bairro: Siqueira Campos – CEP: 49.075-240 Fone: 3179-2235
73.	CENTRO SOCIAL SÃO FRANCISCO DE ASSIS Rua São Francisco, nº 158 - Bairro: Cidade Nova /Alto da Jaqueira - CEP: 49.070-000 Fone: 3179-3418
74.	EMEF ZALDA GAMA Rua Dep. Reinaldo Moura, s/n Bairro Capucho/Veneza II - CEP: 49.085-000 Fone: 3179-1696
75.	COEPD - Centro de Apoio Pedagógico para atendimento pessoas com deficiência Rua Vila Cristina, nº 194 - Bairro: São José – CEP: 49070-480 Fone: 3179-1886



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

**Anexo IV - Relação das Unidades Escolares Filantrópicas conveniadas com o Município de Aracaju**

<b>N.º</b>	<b>NOME ENDEREÇO DA ENTIDADE FILANTRÓPICA</b>
1.	<b>Instituto Pedagógico de Apoio e Educação do Surdo de Sergipe -</b> Av. Mário José Menezes, nº3172, Edf. Gerovina Vieira. Bairro: Coroa do Meio.
2.	<b>Escolinha o Leão de Atalaia –</b> Rua Valdemar Silva de Carvalho, nº 1000, Bairro: Coroa do Meio
3.	<b>Ass. Benef. Dr. Carlos Alberto Torres –</b> Rodovia dos Náufragos, S/N, Bairro: Mosqueiro
4.	<b>CIRAS-Centro de Integração Raio do sol –</b> Rua S – D casa S S/N, Loteamento Santa Maria – Final de Linha, Bairro: Santa Maria
5.	<b>Externato São Francisco de Assis –</b> Rua Edézio Vieira de Melo, nº 585, Bairro: Suíça.
6.	<b>Escola Maternal Marilda Leite –</b> Rua Frei Paulo, nº 682, Bairro : Suíça
7.	<b>Jardim de Infância Lea Leal–</b> Av. São João Batista, S/N, Bairro: Castelo Branco
8.	<b>Esc.de Educação Especial Jorge Bornhausen</b> Av. São João Batista, S/N, Bairro: Castelo Branco
9.	<b>Missão cantinho do céu -</b> AV. Alexandre Alcino, nº18 Bairro: Santa Maria
10.	<b>Escola Amélie Boudet –</b> Rua Dr. José Tomaz, nº 580, Bairro: São José.
11.	<b>Creche Dom Távora –</b> Av. Barão de Maruim, S/N (Em frente a praça da bandeira), Centro
12.	<b>Lar infantil Nossa Senhora Santana - Lar de Zizi</b> Rua da integração, 175, Bairro: Luzia. Tel: 3041-6615
13.	<b>Escola Especial Manoelito Carvalho –</b> Rua Curitiba, nº 379, Bairro: Industrial
14.	<b>Associação de amigos dos autistas em Sergipe -</b> Rua Péricles Vieira de Azevedo - nº 1812. Bairro: Coroa do Meio.





**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

**Anexo V - MODELO DE PROPOSTA DE VENDA PARA OS GRUPOS FORMAIS**

PROJETO DE VENDAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE						
I - IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020						
IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES						
Grupo Formal						
1. Nome do Proponente			2. CNPJ			
3. Endereço				4. Município/UF		
5. E-mail			6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica	- 9. Banco		10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta	
12. Nº de Associados		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006			14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal			16. CPF		17. DDD/Fone	
18. Endereço				19. Município/UF		
II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC						
1. Nome da Entidade			2. CNPJ		3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone		
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF		
III - RELAÇÃO DE PRODUTOS						
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos	
			4.1. Unitário	4.2. Total		
Obs.: *Preço publicado no Edital nº01/2020 ( o mesmo que consta na Chamada Pública						
Declaro está 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 e-mail	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO**

**MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS**

PROJETO DE VENDAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
I - IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020					
IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
GRUPO INFORMAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF	5. CEP	
6. E-mail (quando houver)				7. DDD/Fone	
8. Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não			9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone
II - FORNECEDORES PARTICIPANTES					
1. Nome do Agricultor (a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº da agência	6. Nº da conta
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
1. Nome da Entidade			2. CNPJ	3. Município/UF	
4. Endereço				5. DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail				7. CPF	
III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3. Unidade	4. Quantidade	5. Preço de Aquisição* /Unidade	6. Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor
					Total agricultor
TOTAL DO PROJETO					
OBS: * Preço publicado no Edital n 01/2020 (o mesmo que consta na chamada pública).					
IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1. Produto	2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço/Unidade	5. Valor Total por Produto	6. Cronograma de Entrega dos Produtos
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e data	Assinatura do Representante do Grupo Informal			Fone/E-mail: CPF:	
Local e data	Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal			Assinatura	



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU  
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS

PROJETO DE VENDAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE					
I - IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2020					
IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES					
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL					
1. Nome do Proponente				2. CPF	
3. Endereço			4. Município/UF	5. CEP	
6. Nº da DAP Física			7. DDD/Fone	8. E-mail (quando houver)	
9. Banco		10. Nº da agencia		11. Nº da conta corrente	
II – RELAÇÃO DOS PRODUTOS					
Produto	Unid.	Quant.	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
			/Unidade		
			Unitário	Total	
<b>OBS: * Preço publicado no Edital n 01/2020 (o mesmo que consta na chamada pública).</b>					
III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC					
Nome		CNPJ		Município/UF	
Endereço				Fone	
6. Nome do representante				7. CPF	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.					
Local e Data		Assinatura do Fornecedor Individual		CPF:	