



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ASTEC - ASSESSORIA TÉCNICA

AVISO DE CHAMADA PÚBLICA DO EDITAL 01/2024

A Prefeitura Municipal de Aracaju, por meio da Secretaria Municipal da Educação - SEMED, avisa aos interessados que será realizada Chamada Pública do Edital nº 01/2024, para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas Organizações para Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Aracaju no ano de 2024, conforme Edital disponível no site www.aracaju.se.gov.br/editais para a seleção de entidades da Agricultura Familiar, interessadas em firmar contrato com o Município de Aracaju.

A documentação para habilitação e projeto de venda deverão ser entregues dia **26/02/2024 impreterivelmente até as 10:00** horas por meio eletrônico no e-mail accl.semed@aracaju.se.gov.br; na impossibilidade do envio eletrônico, os documentos poderão ser entregues na sala de Comissões, localizada Avenida Ministro Geraldo Barreto Sobral, 1615. B.: Jardins, 3º andar, tel. (79) 3179-1577/1503. Aracaju/SE., onde poderão ser obtidas outras informações que se fizerem necessárias.

Aracaju, 05 de fevereiro de 2024.

RICARDO NASCIMENTO ABREU
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Edital da Chamada Pública nº 01/2024, 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.

A SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE ARACAJU, pessoa jurídica de direito público, com sede à Av. Ministro Geraldo Barreto Sobral, 1615, bairro Jardins CEP: 49026-010, inscrita no CNPJ sob nº 13.128.780-0033-89, representada neste ato pelo Secretário, o Sr. RICARDO NASCIMENTO ABREU no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009, modificado pela Lei nº 14.660/2023 e 14.133/2021 nos artigos 155 a 159 nos seus parágrafos e incisos, 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 26/02/2024, às 10:00 horas, na sala de reuniões da Semed, localizada à Av. Ministro Geraldo Barreto Sobral, 1615, 3º andar, bairro Jardins CEP: 49026-010, Aracaju/SE.

Com o intuito de viabilizar a participação dos interessados disponibilizamos a apresentação da documentação para habilitação e projeto de venda no dia **26/02/2024**, até às 10:00 hs, por meio eletrônico para o e-mail accl.semed@aracaju.se.gov.br; na impossibilidade do envio eletrônico, os documentos poderão ser entregues no 3º andar do prédio situado na Av. Ministro Geraldo Barreto Sobral, 1615, 3º andar, bairro Jardins CEP: 49026-010, telefone (79) 31791577/ (79) 31791503, no horário estipulado acima, qual seja: até as 10:00 do dia 26/02/2024. As propostas serão analisadas pela Comissão da Chamada Pública nomeada através da Portaria nº 02/2024 de 09 de janeiro de 2024, no endereço situado na Avenida Min. Geraldo Barreto Sobral, 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	
					UNI-TÁRIO	VALOR MÊDIO TOTAL
1.	ABACAXI IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS Deverá ser de 1ª qualidade, preferencialmente orgânico (com selo/certificado), procedente de espécimes	KG	804	Seguir normas técnicas especiais descritas na Portaria	6,26	5.033,04



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	vegetais genuínos e ser frescos, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação total que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos mofo e partes podres.			MAPA Nº435,18/05/2022		
2.	ABÓBORA CARACTERÍSTICAS GERAIS Abóbora <u>preferencialmente orgânica (com selo/certificado)</u> , selecionada fresca, de 1ª qualidade. Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; b) não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; c) estar livres de enfermidades; d) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca; e) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; f) estar livre de resíduos de fertilizantes; g) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	547	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	3,83	2.095,01
3	ALHO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS ALHO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS Alho Nacional in natura, de 1ª qualidade, cabeça inteira, dentes médios, firme e intacto,	KG	147	Apresentar ficha técnica do produto.	27,31	4.014,55



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>sem lesões, perfurações e cortes. 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.</p> <p>EMBALAGEM Saco de polietileno</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
4	<p>AMENDOIM COZIDO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Amendoim com casca firmes, isenta de umidade, aspecto, cor e aroma característicos. Não deverá apresentar formação de grumos, mofos, odor forte, intenso e não característico.</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá <u>ser acondicionado em sacos de polipropileno, contendo 100g individualmente lacrado com rótulo: nome do produto e nome da cooperativa.</u></p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em sacos de 1kg, dentro de caixa de papelão, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	2924	Apresentar ficha técnica do produto.	23,31	68.158,44
5	<p>BANANA PRATA</p> <p>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. <u>Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na</u></p>	KG	114.433	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de	5,24	599.628,44



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p><u>semana da entrega.</u></p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>			24/07/78.		
6	<p>BATATA INGLESA CARACTERÍSTICAS GERAIS 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; 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>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	1608	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	5,43	8.731,44
7.	<p>✓ BETERRABA 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.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	90	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	4,85	436,50



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

8	<p>BOLO BACIA DE BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com utilização de farinha de batata doce. <u>Não poderá conter margarina na composição. Produto sem conservantes ou aditivos de uso industrial.</u></p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio Cor: própria</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DE 03 a 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto..</p>	UNID	90.729	Apresentar ficha técnica do produto.	2,14	194.160,06
9	<p>BOLO BACIA DE BANANA SEM AÇÚCAR CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com utilização de Banana, ovos, aveia, uva passas e fermento químico. O produto poderá conter outros_</p>	UND	76.240	Apresentar ficha técnica do produto.	2,14	163.153,06



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>ingredientes naturais com exceção de margarina, açúcar, mel e adoçante. Deverá ser apresentado no seguinte sabor: banana com uva passa</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio Cor: própria</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto.</p>					
10.	<p>BOLO BACIA SABOR LARANJA</p> <p>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 deverá 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: la-</p>	UNID	95.514	Apresentar ficha técnica do produto.	2,20	210.130,88



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>ranja</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De 03 a 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto.</p>					
11	<p>BOLO BACIA DE OVOS</p> <p>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),leite integral, açúcar, manteiga ou óleo, ovos de galinha, fermento químico e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto sem conservantes ou aditivos de uso industrial. <u>Não poderá conter margarina na composição.</u> Deverá ser apresentado no seguinte sabor: ovos</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p>	UND	122.212	Apresentar ficha técnica do produto.	2,20	268.866,40



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto.</p>					
12	<p>BROA DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deve conter basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho e/ou fubá de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), ovos, açúcar, manteiga ou óleo, leite, sal refinado, e fermento químico. <u>Não poderá conter margarina na composição.</u> Sem conservantes ou aditivos de uso industrial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade.</p> <p>SECUNDÁRIA: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto.</p>	UNID	6.430	Apresentar ficha técnica do produto.	2,04	13.117,20



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 15 dias 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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p>					
13.	<p>✓ CEBOLA CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Legume in natura de 1ª qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.</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 Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	1.231	Seguir Normas-Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	4,00	4.924,00
14.	CEBOLA ROXA	KG	584	Seguir NormasTéc	6,41	3.743,44



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Cebola in natura, grupo 1, subgrupo roxa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, bulbos redondos, polpa disposta em túnicas, cores roxa, casca lisa, íntegra e roxa, consistência firme. 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>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>			<p>nicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.</p>		
15.	<p>CEBOLINHA CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deve ser <u>preferencialmente orgânico(com selo/certificado)</u> estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. O produto deve apresentar-se em maços.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Sacos de polietileno</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo</p>	KG	241	<p>Seguir Normas- Técnicas Especiais descritas na Resolu- ção CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.</p>	11,29	2.720,89



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	com as normas técnicas da ANVISA					
16.	<p>✓ CENOURA</p> <p>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 qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.</p> <p>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> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	1.540	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	5,34	8.223,60
17.	<p>✓ CHUCHU</p> <p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	595	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.	3,53	2.100,35
18.	<p>COENTRO</p> <p>Verdura in natura, <u>preferencialmente orgânico (com selo/certificado)</u> cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, fungos e materiais terrosos.</p> <p>EMBALAGEM O produto deve apresentar-se em maços, embalados em sacos plásticos individualmente.</p>	KG	241	Seguir Normas-Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	11,96	2.882,30



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA					
19	COUVE FOLHA CARACTERÍSTICAS GERAIS Couve manteiga extra, <u>preferencialmente orgânica (com selo/certificado)</u> 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. EMBALAGEM O produto deve apresentar-se em maços, embalados em sacos plásticos individualmente. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	199	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	10,61	2.111,39
20	FARINHA DE MANDIOCA CARACTERÍSTICAS GERAIS seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. 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 previamente descascada e lavada EMBALAGEM Embalagem integral de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses na data da	KG	146	Apresentar ficha técnica do produto.	7,44	1.086,24



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	entrega. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA					
21	✓ GOIABA CARACTERÍSTICAS GERAIS vermelha, de 1ª qualidade, adquirida a granel, em quilo (Kg), tamanho médio. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	143.064	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	5,78	826.909,92
22	LARANJA PERA CARACTERÍSTICAS GERAIS Fruta in natura, preferencialmente <u>orgânica (com selo/certificado)</u> , madura, de 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	992	Seguir Normas-Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	2,82	2.797,44
23	✓ MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA À VÁCUO CARACTERÍSTICAS GERAIS Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres de terra, sujidades, parasitos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à superfície externa, sendo isentas de umidade. EMBALAGEM Deverão estar embalados em Sacos plásticos lacrados, embalados à vácuo e rotulados de	KG	1.360	Apresentar ficha técnica do produto.	6,14	8.350,40



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 15 dias sob refrigeração a partir da data de entrega.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
24	<p>MAMÃO CARACTERÍSTICAS GERAIS Mamão formosa in natura, preferencialmente orgânico (com selo/certificado) de 1ª qualidade, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 1kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na semana da entrega, devendo ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	1109	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.	5,08	5.633,72
25	<p>MANGA TOMMY CARACTERÍSTICAS GERAIS Tipo tommy, aspecto globoso, mista verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na semana da entrega, sendo transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. .</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	1.504	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.	5,30	7.971,20
26	<p>✓ MARACUJÁ CARACTERÍSTICAS GERAIS fruta in natura, preferencialmente orgânico (com</p>	KG	431	Seguir Normas Técnicas	8,72	3.758,32



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	selo/certificado)1ª qualidade, espécie nacional tamanho médio, sem fermentos ou manchas coloração amarela. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA			Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.		
27	MELANCIA CARACTERÍSTICAS GERAIS Melancia média de 1ª qualidade, preferencialmente orgânica (com selo/certificado) in natura, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, 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. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	3627	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	2,52	9.140,04
28	OVO DE GALINHA CARACTERÍSTICAS GERAIS 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. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Limpeza e integridade da casca: presença Peso por unidade: mínimo 50g	DZ	1592	Apresentar ficha técnica do produto.	10,16	16.174,72



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>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>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>EMBALAGEM 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>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 20 dias 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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
29	<p>✓ PÃO DE MACAXEIRA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Deve conter os seguintes ingredientes: farinha de trigo, macaxeira, leite, açúcar, óleo, ovos, fermento biológico e sal</p> <p>EMBALAGEM</p>	UNID	25.610	Apresentar ficha técnica do produto.	2,06	52.756



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a <u>evitar amassamentos</u> e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>De 3 a 5 dias.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
30	<p>PIMENTÃO VERDE CARACTERÍSTICAS GERAIS Pimentão verde, <u>preferencialmente orgânico (com selo/certificado)</u> tamanho médio, de 1ª qualidade, com validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	982	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	6,05	5.941,10
31	<p>POLPA DE FRUTA CARACTERÍSTICAS GERAIS Polpa de fruta (sabores variados) – congelada, selecionada, isenta de contaminação; composta por 100% polpa, sem estabilizantes, açúcar, aromatizante, gelatinas ou gomas. EMBALAGEM Deverá ser apresentada e entregue congelada, sendo acondicionadas em sacos plásticos transparente devidamente lacrados, contendo 1kg ROTULAGEM Constar ingredientes, data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA para alimentos congelados.</p>	KG	4.846	Apresentar ficha técnica do produto	15,91	77.099,86
32	<p>✓ QUEIJADA DE COCO</p>	UND	29.230	Apresentar	2,03	59.336,90



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Produto caseiro, sabor de coco, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Terá em sua composição farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, coco ralado, açúcar, leite e ovos, podendo conter outros ingredientes naturais, <u>sem uso de margarina</u>. Sem uso de conservantes ou aditivos de uso industrial. Deverá ser apresentado no seguinte sabor: coco</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio Cor: própria</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE 5 dias</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto</p>			ficha técnica do produto.		
33	<p>QUIABO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Liso, <u>preferencialmente orgânico (com selo/certificado)</u> de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).</p>	KG	83	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12,	12,50	1.037,50



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA			publicada no D.O. de 24/07/78		
34	REPOLHO BRANCO CARACTERÍSTICAS GERAIS Repolho branco in natura de 1ª qualidade, preferencialmente orgânico (com selo/certificado), 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. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	166	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	6,41	1.064,06
35	✓ TANGERINA CARACTERÍSTICAS GERAIS de 1ª qualidade, tamanho médio íntegro, com casca sã, sem ruptura, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade ou insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química. Cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na semana da entrega. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	241.708	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	7,21	1.742.714,68
36	✓ TOMATE CARACTERÍSTICAS GERAIS Tomate in natura de 1ª qualidade, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	1.687	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	6,00	10.122,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

TRANSPORTE						
O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA						

**Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE 21/2021).

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

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 CADASTRO NO PORTAL

Os interessados deverão efetuar o cadastro no portal Aracaju compras: <http://www.aracajucompras.se.gov.br>

3.2 -. ENVELOPE Nº 01 - 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.

3.3 - 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;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

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.

3.4 - 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

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;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

- 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;

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.

5.5 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

5.5.1. - SICAF;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

5.5.2 - Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

5.5.3 - Relatório de Pessoas Físicas e Jurídicas Proibidas de Contratar com o Poder Público do Tribunal de Contas do Estado de Sergipe (<http://www.tce.se.gov.br/consultas/ConsAdtImpedimentoProibicao.aspx>);

5.5.4 - Cadastro de Licitantes Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Municipal – CADIMP (<http://www.aracajucompras.se.gov.br/portal/cadimp.aspx>);

5.5.5 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

5.5.6- Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

5.5.7 - Constatada a existência de sanção, reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) deverão entregar as amostras indicadas no quadro abaixo na Sala de reuniões, com sede na Av. Ministro Geraldo Barreto Sobral, nº 1615, Bairro Jardins, no dia 28/02/2024, às 10:00 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.

6.2. A não apresentação de amostras ou a apresentação em desacordo com as exigências deste Edital implicarão a desclassificação das propostas; e
A equipe de nutrição deverá emitir parecer técnico devidamente assinado sobre a aprovação ou reprovação (quando for o caso).

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 alimentícios contratados 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.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

7.2 - 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.

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

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

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

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

7.9- 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.

7.10 - 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 16:00 h, durante o período de vigência do contrato.

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

7.12 - 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, devendo informar com brevidade a Coordenadoria de Alimentação Escolar - COAE.

7.13 - 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.

7.14 - 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 do COAE/DAF/SEMED e 2ª da Escola. 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.

7.15 - 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.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

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\$ 40.000,00 (quarenta 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\$ 40.000,00 (quarenta 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\$ 40.000,00.

III - A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de 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 constante no Título III Capítulos I e VI - Dos Contratos, e Título IV Capítulo I da Lei 14.133/2021.

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 14.133/2021.

10.2 - 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, situado na Rua Campos 152, São José, 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

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. 05 de fevereiro de 2024

RICARDO NASCIMENTO ABREU
SECRETÁRIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

ANEXO I MINUTA DE CONTRATO DE VENDA

CONTRATO N.º /2024 - -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 pelo Secretário, o Sr. **RICARDO NASCIMENTO ABREU**, 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, na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, Lei nº 14.133/2021 nos artigos 155 a 159 nos seus parágrafos e incisos, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública no Edital n.º 01/2024 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 2024, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a Chamada Pública no Edital n.º 01/2024, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA: O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (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:

Projeto/Atividade:

Código Orçamentário:

Fonte de Recurso:

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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

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 com a Chamada Pública no Edital n.º 01/2024, pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, pela Lei n.º 14.133/2021 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:

- por acordo entre as partes;
- pela inobservância de qualquer de suas condições;
- 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 2024.

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 2024.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

RICARDO NASCIMENTO ABREU
SECRETÁRIO MUNICIPAL 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):

LOTE	DESCRIMINAÇÃO	UND	QNT	EXIGÊNCIAS ADICIONAIS	MÉDIA GERAL	
					*Preço de aquisição	
					UNI-TÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	<p>ABACAXI IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Deverá ser de 1ª qualidade, preferencialmente orgânico (com selo/certificado), procedente de espécimes vegetais genuínos e ser frescos, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação total que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos mofo e partes podres.</p>	KG	804	Seguir normas técnicas especiais descritas na Portaria MAPA Nº435,18/05/2022	6,26	5.033,04
	<p>ABÓBORA CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Abóbora preferencialmente orgânica (com selo/certificado), selecionada fresca, de 1ª qualidade.</p> <p>Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas:</p> <p>a) ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;</p> <p>b) não estar danificada por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência;</p> <p>c) estar livres de enfermidades;</p> <p>d) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca;</p> <p>e) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;</p> <p>f) estar livre de resíduos de fertilizantes;</p> <p>g) não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa;</p>	KG	547	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	3,83	2.095,01



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
3	<p>ALHO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS ALHO IN NATURA CARACTERÍSTICAS GERAIS Alho Nacional in natura, de 1ª qualidade, cabeça inteira, dentes médios, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes. 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.</p> <p>EMBALAGEM Saco de polietileno</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	147	Apresentar ficha técnica do produto.	27,31	4.014,57
4	<p>AMENDOIM COZIDO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Amendoim com casca firmes, isenta de umidade, aspecto, cor e aroma característicos. Não deverá apresentar formação de grumos, mofo, odor forte, intenso e não característico.</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá <u>ser acondicionado em sacos de polipropileno, contendo 100g individualmente lacrado com rótulo: nome do produto e nome da cooperativa.</u></p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em sacos de 1kg, dentro de caixa de papelão, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	KG	2924	Apresentar ficha técnica do produto.	23,31	68.158,44



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA					
5	BANANA PRATA 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. <u>Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na semana da entrega.</u> TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	114.433	Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	5,24	599.628,92
6	BATATA INGLESA 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. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	1608	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	5,43	8.731,44
7.	✓ BETERRABA	KG	90	Seguir	4,85	436,50



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>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.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>			<p>Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.</p>		
8	<p>BOLO BACIA DE BATATA DOCE CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com utilização de farinha de batata doce. <u>Não poderá conter margarina na composição. Produto sem conservantes ou aditivos de uso industrial.</u></p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio Cor: própria</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DE 03 a 05 dias, armazenado à temperatura</p>	UNID	90.729	Apresentar ficha técnica do produto.	2,14	194.160,06



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>ambiente em local seco e fresco.</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto..</p>					
9	<p>BOLO BACIA DE BANANA SEM AÇÚCAR</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada com utilização de Banana, ovos, aveia, uva passas e fermento químico. O produto poderá conter outros_ <u>ingredientes naturais com exceção de margarina, açúcar, mel e adoçante.</u> Deverá ser apresentado no seguinte sabor: banana com uva passa</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio Cor: própria</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do</p>	UND	76.240	Apresentar ficha técnica do produto.	2,14	163.153,60



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	produto.					
10.	BOLO BACIA SABOR LARANJA 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 deverá 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 O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa. Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto. PRAZO DE VALIDADE De 03 a 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco. TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto.	UNID	95.514	Apresentar ficha técnica do produto.	2,20	210.130,80
11	BOLO BACIA DE OVOS 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),leite integral, açúcar, manteiga ou óleo,	UND	122.212	Apresentar ficha técnica do produto.	2,20	268.866,40



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>ovos de galinha, fermento químico e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto sem conservantes ou aditivos de uso industrial. <u>Não poderá conter margarina na composição.</u> Deverá ser apresentado no seguinte sabor: ovos</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>O produto deverá está acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Produto válido por 05 dias, armazenado à temperatura ambiente em local seco e fresco.</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto.</p>					
12	<p>BROA DE MILHO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS O produto deve conter basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho e/ou fubá de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), ovos, açúcar, manteiga ou óleo, leite, sal refinado, e fermento químico. <u>Não poderá conter margarina na composição.</u> Sem conservantes ou aditivos de uso industrial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio</p>	UNID	6.430	Apresentar ficha técnica do produto.	2,04	13.117,20



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade.</p> <p>SECUNDÁRIA: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega .</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p>					
13.	<p>✓ CEBOLA CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Legume in natura de 1ª qualidade, não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos.</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</p>	KG	1.231	Seguir Normas-Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA N° 12, publicada no D.O de 24/07/78.	4,00	4.924,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>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>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>					
14.	<p>CEBOLA ROXA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Cebola in natura, grupo 1, subgrupo roxa, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, bulbos redondos, polpa disposta em túnicas, cores roxa, casca lisa, íntegra e roxa, consistência firme. 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>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	584	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	6,41	3.743,44
15.	<p>CEBOLINHA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p>	KG	241	Seguir Normas-Técnicas	11,29	2.720,89



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>O produto deve ser preferencialmente <u>orgânico(com selo/certificado)</u> estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. O produto deve apresentar-se em maços.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM Sacos de polietileno</p> <p>TRANSPORTE 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.		
16.	<p>✓ CENOURA</p> <p>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 qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento.</p> <p>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> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	1.540	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	5,34	8.223,60
17.	<p>✓ CHUCHU</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS de 1ª qualidade, in natura, íntegro e fresco, coloração verde, sem ruptura, tamanho médio. Aparência fresca e são, 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>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.</p>	KG	595	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.	3,53	2.100,35



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA					
18.	COENTRO Verdura in natura, <u>preferencialmente orgânico (com selo/certificado)</u> cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades, fungos e materiais terrosos. EMBALAGEM O produto deve apresentar-se em maços, embalados em sacos plásticos individualmente. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	241	Seguir Normas-Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	11,96	2.882,36
19	COUVE FOLHA CARACTERÍSTICAS GERAIS Couve manteiga extra, <u>preferencialmente orgânica (com selo/certificado)</u> 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. EMBALAGEM O produto deve apresentar-se em maços, embalados em sacos plásticos individualmente. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	199	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	10,61	2.111,39
20	FARINHA DE MANDIOCA CARACTERÍSTICAS GERAIS seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos	KG	146	Apresentar ficha técnica do produto.	7,44	1.086,24



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>estranhos. Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos.</p> <p>Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada e lavada</p> <p>EMBALAGEM Embalagem integral de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>					
21	<p>✓ GOIABA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS vermelha, de 1ª qualidade, adquirida a granel, em quilo (Kg), tamanho médio.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	143.064	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	5,78	826.909,92
22	<p>LARANJA PERA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Fruta in natura, <u>preferencialmente orgânica (com selo/certificado)</u>, madura, de 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo</p>	KG	992	Seguir Normas-Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA Nº 12, publicada no D.O de 24/07/78.	2,82	2.797,44



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	com as normas técnicas da ANVISA.					
23	<p>✓ MACAXEIRA DESCASCADA EMBALADA À VÁCUO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Tipo branca/amarela, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres de terra, sujidades, parasitos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à superfície externa, sendo isentas de umidade.</p> <p>EMBALAGEM Deverão estar embalados em Sacos plásticos lacrados, embalados à vácuo e rotulados de acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 15 dias sob refrigeração a partir da data de entrega.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	1.360	Apresentar ficha técnica do produto.	6,14	8.350,40
24	<p>MAMÃO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Mamão formosa in natura, <u>preferencialmente orgânico (com selo/certificado)</u> de 1ª qualidade, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 1kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades. <u>Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na semana da entrega,</u> devendo ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	1109	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.	5,08	5.633,72
25	<p>MANGA TOMMY</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Tipo tommy, aspecto globoso, mista verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas,</p>	KG	1.504	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolu-	5,30	7.971,20



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na semana da entrega, sendo transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. . TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA			ção CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.		
26	✓ MARACUJÁ CARACTERÍSTICAS GERAIS fruta in natura, preferencialmente orgânico (com selo/certificado) 1ª qualidade, espécie nacional tamanho médio, sem ferimentos ou manchas coloração amarela. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	431	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78.	8,72	3.758,32
27	MELANCIA CARACTERÍSTICAS GERAIS Melancia média de 1ª qualidade, preferencialmente orgânica (com selo/certificado) 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. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	3627	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	2,52	9.140,04
28	OVO DE GALINHA CARACTERÍSTICAS GERAIS	DZ	1592	Apresentar ficha	10,16	16.174,70



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

<p>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>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 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>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>EMBALAGEM 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>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 20 dias 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 Alimen-</p>			técnica do produto.		
--	--	--	---------------------	--	--



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	tos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
29	<p>✓ PÃO DE MACAXEIRA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Deve conter os seguintes ingredientes: farinha de trigo, macaxeira, leite, açúcar, óleo, ovos, fermento biológico e sal</p> <p>EMBALAGEM O produto deverá estar acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a <u>evitar amassamentos</u> e garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE De 3 a 5 dias.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	UNID	25.610	Apresentar ficha técnica do produto.	2,06	52.756,60
30	<p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Pimentão verde, <u>preferencialmente orgânico (com selo/certificado)</u> tamanho médio, de 1ª qualidade, com validade de 2 a 5 dias em temperatura ambiente.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	KG	982	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	6,05	5.941,10
31	<p>POLPA DE FRUTA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS Polpa de fruta (sabores variados) – congelada, selecionada,</p>	KG	4.846	Apresentar ficha técnica do	15,91	77.099,80



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>isenta de contaminação; composta por 100% polpa, sem estabilizantes, açúcar, aromatizante, gelatinas ou gomas.</p> <p>EMBALAGEM Deverá ser apresentada e entregue congelada, sendo acondicionadas em sacos plásticos transparente devidamente lacrados, contendo 1kg</p> <p>ROTULAGEM Constar ingredientes, data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA para alimentos congelados.</p>			produto		
32	<p>✓ QUEIJADA DE COCO</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Produto caseiro, sabor de coco, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Terá em sua composição farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, coco ralado, açúcar, leite e ovos, podendo conter outros ingredientes naturais, <u>sem uso de margarina</u>. Sem uso de conservantes ou aditivos de uso industrial. Deverá ser apresentado no seguinte sabor: coco</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto: próprio Cheiro: próprio Sabor: próprio Cor: própria</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em forma de papel apropriada individual, contendo 50g. Deve ser acondicionado em sacos de polipropileno individualmente lacrado com rótulo: nome do produto, data de fabricação, ingredientes, data de validade e nome da cooperativa.</p> <p>Embalagem secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a evitar amassamentos e garantir a qualidade do produto.</p>	UND	29.230	Apresentar ficha técnica do produto.	2,03	59.336,90



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	<p>PRAZO DE VALIDADE 5 dias</p> <p>TRANSPORTE Deve ser transportado em veículo fechado, protegido, com empilhamento máximo de forma a garantir a integridade e qualidade do produto</p>					
33	<p>QUIABO CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Liso, preferencialmente orgânico (com selo/certificado) de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem dano físico ou mecânico oriundo do transporte (rachaduras e cortes).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	83	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	12,50	1.037,50
34	<p>REPOLHO BRANCO CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>Repolho branco in natura de 1ª qualidade, preferencialmente orgânico (com selo/certificado), 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.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	KG	166	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	6,41	1.064,06
35	<p>✓ TANGERINA CARACTERÍSTICAS GERAIS</p> <p>de 1ª qualidade, tamanho médio íntegro, com casca sã, sem ruptura, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade ou insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química. Cor, aroma e sabor característicos. Deverá estar no ponto de maturação própria para o consumo na semana da entrega.</p>	KG	241.708	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de	7,21	1.742.714,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

	TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA			24/07/78		
36	✓ TOMATE CARACTERÍSTICAS GERAIS Tomate in natura de 1ª qualidade, tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA	KG	1.687	Seguir Normas Técnicas Especiais descritas na Resolução CNNPA nº 12, publicada no D.O. de 24/07/78	6,00	10.122,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

ANEXO III – RELAÇÃO DAS ESCOLAS

1.	EMEF. 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. PROFESSORA IZABEL CRISTINA SANTOS SILVA Rua: Siriri,614.Bairro: Getúlio Vargas. Em Frente ao SINDIPETRO
8.	EMEF. ELIAS MONTALVÃO Rodovia dos Náufragos / Mosqueiro Bairro: Zona de Expansão – CEP: 49.035-000 Fone: 3179-2510
9.	EMEF GENERAL FREITAS BRANDÃO Rua: Porto da Folha, s/n - Bairro: Suissa - CEP: 49.055-540 - Fone: 3179-1880
10.	EMEF JOÃO TELES MENEZES Rua: Santa Terezinha, s/n - Bairro: Cidade Nova – Lot. Getimana CEP: 49.026-000 Fone: 3179-3461
11.	EMEF JOSÉ SOUZA DE JESUS Bairro 17 de Março - CEP:49.044-000 Fone: 3179-3003
12.	EMEF JORNALISTA ORLANDO DANTAS Rua Evangelina da Paixão, nº 297 Bairro: Olaria/Veneza I CEP: 49.090-060 Fone: 3179-3242
13.	EMEF JOSÉ CARLOS TEIXEIRA Rua E, 78 Mosqueiro - Bairro: Zona de Expansão - CEP: 49.099-700 Fone: 3179-2512
14.	EMEF JOSÉ CONRADO DE ARAÚJO Rua C, nº. 203 - Bairro: São Conrado - CEP: 49.037-000 Fone: 3179-1710
15.	EMEF MAL HENRIQUE TEIXEIRA LOTT Av. Guanabara, s/n - Bairro: América - CEP: 49.080-260 Fone: 3179-1690
16.	EMEF MANOEL BOMFIM Rua A4, 235 - Bairro: Bugio - CEP: 49.090-520 Fone: 3179-3255
17.	EMEF. MARIA DA GLÓRIA MACEDO Av. Corinto Leite, s/n - Bairro: Industrial -CEP: 49.065-240 Fone: 3179-3462
18.	EMEF. MIN. GERALDO BARRETO SOBRAL Av. M, s/n - Bairro: Cidade nova / Lot. Pau Ferro – CEP: 49.087-650- Fone: 3179-3463
19.	EMEF. OLAVO BILAC Rua Bolívia, s/n - Bairro: Cidade Nova - CEP: 49.070-080 Fone: 3179-3467
20.	EMEF. OLGA BENÁRIO Rua Idalina Bomfim, nº 250 - Bairro: Santos Dumont - CEP: 49.087-260 Fone: 3179-2841
21.	EMEF. OSCAR NASCIMENTO Rua Arnaldo Dantas, nº 632 - Bairro: Santo Antônio - CEP: 49.060-040 Fone: 3179-2641
22.	EMEF. OTILIA DE ARAÚJO MACÊDO Rua Estrada do Saco, s/n Bairro: 18 do Forte – CEP: 49.072-560 Fone: 3179-2650/2655
23.	EMEF. OTILIA DE ARAÚJO MACÊDO Rua Pinheiro Machado, 02 - Bairro: 18 do Forte – CEP: 49.072-560 Fone: 3179-2650/2655
24.	EMEF. OVIÊDO TEIXEIRA Tv. Santa Terezinha, s/n - Bairro: Olaria/Lot. São Carlos - CEP: 49.090-270 Fone: 3179-3241
25.	EMEF. PAPA JOÃO PAULO II Av. A3, s/n - Bairro: Santa Maria - CEP: 49.044-100



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

26.	EMEF. PAPA JOÃO PAULO II Rua São Carlos , 22. Loteamento Marivan
27.	EMEF. PRES. JUSCELINO KUBITSCHKE Rua Cel. J. F. Albuquerque, nº 2289 Bairro: Coroa do Meio – CEP: 49.035-180 Fone: 3179-3340
28.	EMEF. PRES. TANCREDO NEVES Rua Rodrigues Dória, s/n Bairro: Ponto Novo - CEP: 49.047-340 Fone: 3179-1560
29.	EMEF. PROF ALCEBÍADES MELO V. BOAS Rua Edmêe Azevedo Figueredo, nº1204, Bairro: Grageru.
30.	EMEF. PROFº DIOMEDES SANTOS SILVA Av. Alexandre Alcino, nº 950 - Bairro: Santa Maria - CEP: 49.000-000 Fone: 3179-3064
31.	EMEF. PROFº FLORENTINO MENEZES Avenida Ver. João Alves Bezerra, s/n - Bairro: Zona de Expansão /Mosqueiro CEP: 49.099-400 Fone: 3179-2511
32.	EMEF. PROFº JOSÉ ANTONIO DA C. MELO Casa Maternal - Rua Riachão nº1606, bairro: Suíssa.
33.	EMEF. PROFº LAONTE GAMA DA SILVA Rua 8, s/n - Conj. Padre Pedro Bairro: Santa Maria – CEP: 49.044-100 Fone: 3179-3060
34.	EMEF. PROFª LETÍCIA S. DE SANTANA Rua General Prado, s/n Bairro: Santos Dumont - CEP: 49.087-240 Fone: 3179-2838
35.	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
36.	EMEF. PROFª MARIA THÉTIS NUNES Rua Equador, s/n - Bairro: América - CEP: 49.080-210 fone: 3179-1691
37.	EMEF Profª NÚBIA MARQUES Rua Manoel Andrade, 1574 - Bairro Coroa do Meio - CEP:49035-530
38.	EMEF. SABINO RIBEIRO Rua Tenente Cleto Campelo, nº 328 Bairro: 18 do Forte - CEP: 49.072-730 Fone: 3179-2643
39.	EMEF. SANTA RITA DE CÁSSIA Rua Guilherme José Martins, s/n Bairro: América – CEP: 49.080-220 Fone: 3179-1692
40.	EMEF SÉRGIO FRANCISCO DA SILVA Av. Lamarão, s/n - Bairro: Lamarão - CEP: 49.070-000 Fone: 3179-2842
41.	EMEF TENISSON RIBEIRO Rod. doa Naufragos - Km07, nº 7336 - Bairro: Zona de Expansão / Mosqueiro CEP: 49.037-000 Fone: 3179-2514
42.	EMEI ANA LUIZA MESQUITA ROCHA Rua Alagoas, nº 2051 Bairro: José Conrado de Araújo-CEP: 49.085-000 Fone: 3241-6653
43.	EMEI ANTÔNIO VALENÇA ROLLEMBERG Av. Adel Nunes, s/n - Bairro: Farolândia - CEP: 49.030-250 Fone: 3248-1606/5412
44.	EMEI ARTHUR BISPO DO ROSÁRIO Rua B12, nº 1- Conj. Orlando Dantas Bairro: São Conrado - CEP: 49.042-010 Fone: 3179-1711
45.	EMEI PROFª ÁUREA MELO/ZAMOR Praça Dário Ferreira Nunes, s/n - Conj. Orlando Dantas Bairro: São Conrado - CEP: 49.042-110 Fone: 3179-1715
46.	EMEI PROFª BEBÉ TIÚBA Rua Profº Humberto de S. Moura, s/n Bairro: Luzia - CEP: 49.048-310 Fone: 3179-1561
47.	EMEI BENJAMIN ALVES DE CARVALHO Rua Cel. J. F. de Albuquerque, nº 2291 Bairro: Coroa do Meio - CEP: 49.035-180 Fone: 3179-3350
48.	EMEI. BERENICE CAMPOS Rua Antônio dos Santos, nº468 Bairro: Porto Dantas - CEP: 49.067-020 Fone: 3179-3457
49.	EMEI. DOM AVELAR BRANDÃO VILELA Av. Santa Gleide, nº 2011 - Bairro: Olaria CEP: 49.090-270 Fone: 3179-3244
50.	EMEI DOM HÉLDER CÂMARA Rua 4, s/n – Conj. João Paulo II - Bairro: Industrial - CEP: 49.040-000 Fone: 3179-3417



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

51.	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
52.	EMEI DR.FERNANDO JOSÉ GUEDES NUNES Rua Haiti, s/n - Bairro América - CEP.49.080.300 - Fone: 3179-7799
53.	EMEI DR. JOSÉ AUGUSTO A. SAVAZINE Av.Euclides Figueiredo, s/n - Bairro: Cidade Nova / Lot. Japãozinho - CEP: 49.071-120 Fone: 3179-5407
54.	EMEI HERMES FONTES Rua D, s/n - Bairro: Palestina - CEP: 49.060-800 - Fone: 3179-3492
55.	EMEI IRENE ROMÃO DE BRITO Rua B4, nº 100 – Conj. Valadares – Bairro: Santa Maria - CEP: 49.044-030 Fone: 3179-3062
56.	EMEI. FRANCISCO G. ROLLEMBERG Pç. Pedro Diniz Gonçalves Filho, s/n Bairro: Inácio Barbosa - CEP: 49.040-470 Fone: 3179-1461
57.	EMEI. PROFª JOANA MARIA DA SILVA Rua D, nº 12 - Veneza II Bairro: Capucho - CEP: 49.090-000 Fone: 3179-3587
58.	EMEI. JOAQUIM CARDOSO DE ARAÚJO Rua Argentina, s/n - Bairro América – CEP: 49.080-080 fone: 3179-1695
59.	EMEI. PROF JOÃO B. “DOUGLAS” DE SOUZA Rua 7, nº 8 – Bairro: Santa Maria - CEP: 49.037-000 Fone: 3179-3061
60.	EMEI. JOSE AIRTON DE ANDRADE Rua Rodrigues Dória, s/n Bairro: Ponto Novo - CEP: 49.047-340 Fone: 3179-1560
61.	EMEI. JOSÉ GARCEZ VIEIRA Praça Dom José Tomaz, s/n - Bairro: Siqueira Campos - CEP: 49.075-200 Fone: 3179-2237
62.	EMEI. JOVINO PINTO Rua A, nº 180 - Largo São Conrado - Bairro: Aeroporto - CEP: 49.035-000 Fone: 3179-3063
63.	EMEI. JÚLIO PRADO VASCONCELOS Rua Z, s/n. Bairro: São Conrado – CEP: 49.042-230 Fone: 3179-1713
64.	EMEI. MARIA CLARA MACHADO Rua Minervina Barros, nº 70 - Bairro: Santo Dumont - CEP: 49.000-000 Fone: 3179-2844
65.	EMEI. MANOEL EUGÊNIO DO NASCIMENTO Rua Capitão Manoel Gomes, s/n Bairro: Santos Dumont – CEP: 49.087-040 Fone: 3179-2843
66.	EMEI. MONSENHOR JOÃO MOREIRA LIMA Av. Paulo Figueiredo Barreto, s/n - Bairro: Lamarão CEP: 49.088-010 Fone: 3179-3907
67.	MEI. MONSENHOR JOÃO MOREIRA LIMA ANEXO Ruas das Orquídeas,94. Bairro: Soledade
68.	EMEI PIERRE AVERAN Rua Manoel Sátiro de Menezes, nº 340 - Bairro: Industrial - CEP: 49.065.560 Fone: 3179-5415
69.	EMEI. PROFª ETELVINA AMÁLIA DE SIQUEIRA AV. Euclides Figueiredo, 2247 Bairro: Porto Dantas / Lot. Coqueiral - CEP: 49.000-000
70.	EMEI. PROFª ETELVINA AMÁLIA DE SIQUEIRA ANEXO AV. Euclides Figueiredo, 2580 Bairro: Porto Dantas / Lot. Coqueiral - CEP: 49.000-000
71.	EMEI PROFª Mª GIVALDA DA SILVA SANTOS ANEXO Av.Carlos Marques, s/n - Bairro Soledade – Cep: 49.070-000 Fone:3179-3911
72.	EMEI PROFª NEUZICE BARRETO Rua Gararu, S/N . Bairro: Suissa
73.	EMEI. PROFª QUINTINA DINIZ Rua Guaporé, 426 - Bairro: Siqueira Campos -CEP: 49.075-290 Fone: 3179-1694
74.	EMEI. PROFª NUNES MENDONÇA Rua Dr. Fernandes Sampaio, nº 234 Bairro: Coroa do Meio – CEP: 49.035-490 Fone: 3179-3342
75.	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
76.	EMEI DR. JOSÉ CALUMBY FILHO Acesso Quinze, s/n. Bairro 17 de março. CEP:49.003 – 181. Fone: 3243-3725



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

77.	EMEF ÁGAPE Rua Espírito Santos, nº 498 - Bairro: Siqueira Campos – CEP: 49.075-240 Fone: 3179-2235
78.	CENTRO SOCIAL SÃO FRANCISCO DE ASSIS Rua São Francisco, nº 158 - Bairro: Cidade Nova /Alto da Jaqueira - CEP: 49.070-000 Fone: 3179-3418
79.	EMEF ZALDA GAMA Rua Dep. Reinaldo Moura, s/n Bairro Capucho/Veneza II - CEP: 49.085-000 Fone: 3179-1696
80.	COEPD - Centro de Apoio Pedagógico para atendimento pessoas com deficiência Rua Vila Cristina, nº 194 - Bairro: São José – CEP: 49070-480 Fone: 3179-1886
81.	ANEXO – EMEI IRENE ROMÃO DE BRITO Rua Frei Damião, nº134 - Loteamento Marivan - Aracaju/Se.
82.	EMEF JOÃO OLIVA ALVES Av Alexandre Alcino s/n, bairro Santa Maria. Na rótula de acesso ao bairro 17 de março.
83.	EMEI MARIA RUTH WYNNE CARDOSO Av Alexandre Alcino s/n, bairro Santa Maria. Na rótula de acesso ao bairro 17 de março.
84.	EMEI IRMÃOS MARCEL E MIRELLA MOURA Rua José Francisco Prejuízo, s/n- Conjunto Augusto Franco – Bairro Farolândia,



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

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

N.º	NOME ENDEREÇO DA ENTIDADE FILANTRÓPICA
1.	Instituto Pedagógico de Apoio e Educação do Surdo de Sergipe - Av. Mário José Menezes, nº3172, Edf. Gerovina Vieira. Bairro: Coroa do Meio.
2.	Ass. Benef. Dr. Carlos Alberto Torres – Rodovia dos Naufragos, S/N, Bairro: Mosqueiro
3.	CIRAS-Centro de Integração Raio do sol – Rua S – D casa S S/N, Loteamento Santa Maria – Final de Linha, Bairro: Santa Maria
4.	Externato São Francisco de Assis – Rua Edézio Vieira de Melo, nº 585, Bairro: Suíça.
5.	Escola Maternal Marilda Leite – Rua Frei Paulo, nº 682, Bairro : Suíça
6.	Lar Infantil Nossa Senhora Santana Lar De Zizi - R. Diácono Atanázio Alves Dos Reis, 175 - Luzia
7.	Escola Amélie Boudet – Rua Dr. José Tomaz, nº 580, Bairro: São José.



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 À CHAMADA PÚBLICA DO EDITAL Nº 01/2024						
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 nº 01/2024 (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 À CHAMADA PÚBLICA DO EDITAL Nº 01/2024					
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 nº 01/2024 (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



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARACAJU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

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 À CHAMADA PÚBLICA DO EDITAL Nº 01/2024					
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
			Unitário	Total	
OBS: * Preço publicado no Edital n 01/2024 (o mesmo que consta na chamada pública).					
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:	



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: CD51-9A12-03FB-92FE

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ RICARDO NASCIMENTO ABREU (CPF 609.XXX.XXX-72) em 05/02/2024 17:14:58 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://aracaju.1doc.com.br/verificacao/CD51-9A12-03FB-92FE>