



PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Chamada Pública n.º 01/2025, para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento ao ano letivo de 2025, fundamentada no **§1º do Art.14 da Lei n.º 11.947/2009, LEI Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023 e Resolução CD/FNDE/MEC n.º 06/2020, atualizada pela Resolução CD/FNDE/MEC nº 21/2021 e RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025.**

A **Prefeitura Municipal de Maceió**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Desembargador Almeida Guimarães, nº 87, Pajuçara, CEP 57.030-160, Maceió – Alagoas, inscrita no CNPJ sob nº 12.200.135/0001-80, através da **Secretaria Municipal de Educação**, com sede na Rua General Hermes, nº 1199, Cambona, CEP 57.017-000, Maceió – Alagoas, inscrita no CNPJ nº 01.129.810/0001-05, e sob a responsabilidade da Comissão Colegiada de Seleção para Chamada Pública, nos termos da Portaria nº 0251/2023 de 21 de julho de 2023, publicada no D.O.M. em 24 de julho de 2023 e **Portaria nº 01/2025 de 19 de fevereiro de 2025, publicada no D.O.M. em 20 de fevereiro de 2025**, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinada ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, durante o ano letivo de 2025.

Os interessados (Grupos Formais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda na Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, localizado na sede da Secretaria Municipal de Educação, à Rua General Hermes nº 1199 – Cambona, CEP 57017-000, Maceió-Alagoas, no período de **03/04/2025 a 16/04/2025**, no horário das 8 às 14 horas, sendo que no último **dia 22/04** o horário de recebimento será diferenciado, até as 9 horas, este edital permanecerá aberto para recebimento dos projetos de venda por um período de 20 dias corridos (Parágrafo único, Art. 32, da Resolução 06 do FNDE de 2020)

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para atendimento aos alunos da



Rede Pública de Ensino do Município de Maceió, com base no Sistema para Administração e Controle Escolar – SisLAME e Censo Escolar do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira/Ministério da Educação – INEP/MEC, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, prevê em seu art. 29 que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) seja utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e suas alterações (RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025)

2.2. A obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação escolar do município de Maceió, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

2.3. Esta aquisição tem relação direta com o cardápio escolar do município de Maceió que é planejado por uma equipe de nutricionistas, *“com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e a alimentação saudável e adequada”*, observando o art. 5 da Resolução nº 06/2020.

2.4. Salienta-se que, segundo o § 1º, art. 14, da Lei nº 11.947/2009, a aquisição de que trata este Edital poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local. Na referida aquisição devem ser observados os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos devem atender às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

3. DISCRIMINAÇÃO E QUANTITATIVOS

3.1. No quadro abaixo estão registradas as especificações detalhadas dos gêneros alimentícios com seus quantitativos, bem como os valores dos itens a serem adquiridos através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

3.2. Os gêneros alimentícios, assim como seus quantitativos, foram definidos a partir da construção participativa do cardápio, considerando o contexto das unidades escolares e a capacidade de produção e logística da agricultura familiar regional, no sentido de adquirir no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE.

3.3. Quanto ao preço de aquisição, sua definição baseia-se no §1º, art. 23, da Resolução FNDE nº 06/2020. Ou seja, deu-se da média de preço entre três fontes locais, priorizando-se os captados nas instituições/entidades da agricultura familiar, acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros itens necessários para o fornecimento do produto.

HORTIFRUTI					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI Nome Científico: <i>Ananas comosus L. Merrill</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a coroa deverá se apresentar intacta e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso Mínimo Unitário: 1,5kg Embalagem: Monobloco e/ou caixa	Kg	6.352	R\$ 7,08	R\$ 44.972,16

	plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
2	BANANA COMPRIDA Nome científico: <i>Musa cavendishi</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 250g Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.	Kg	6.362	R\$ 9,00	R\$ 57.258,00
3	BANANA PRATA OU PACOVAN Nome Científico: <i>Musa acuminata</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície,	Unid.	186.630	R\$ 0,79	R\$ 147.437,70

	parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 100 - 120g Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
4	GOIABA Nome Científico: <i>Psidium guajava</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 150g Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.	Kg	6.354	R\$ 7,55	R\$ 47.972,70
5	MANGA TOMMY Nome Científico: <i>Mangifera indica L.</i>	Kg	6.370	R\$ 6,29	R\$ 40.067,30

	Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 400g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
6	MELANCIA Nome científico: <i>Citrus vulgaris</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície,	Kg	12.901	R\$ 4,45	R\$ 62.569,85

	parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 5Kg Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
7	. MELÃO Nome científico: <i>Cucumis melo L.</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 1,2Kg Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.	Kg	6.452	R\$ 5,80	R\$ 37.421,60
8	TANGERINA/ PONKAN/ CRAVO Nome Científico: <i>Citrus reticulata blanco</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã;	Unid.	56.560	R\$ 1,33	R\$ 75.224,80

	satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 160g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
9	ABÓBORA DE LEITE Nome científico: <i>Cucurbita moschata</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de	Kg	7.813	R\$ 7,06	R\$ 55.159,78

	defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 1,5kg. Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
10	CEBOLA BRANCA Nome científico: <i>Allium caepa</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar sem broto, intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 140g. Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.	Kg	13.156	R\$ 8,87	R\$ 116.693,72
11	CENOURA Nome científico: <i>Daucus carota</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e	KG	13.268	R\$ 9,13	R\$ 121.136,84

	o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar uniforme, sem brotos, intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 150g. Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixas plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
12	CHUCHU Nome científico: <i>Sechium edule</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar uniforme, sem brotos, intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades.	Kg	9.256	R\$ 7,16	R\$ 66.272,96

	Peso médio por unidade: 300g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixas plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
13	FEIJÃO DE CORDA VERDE/ DEBULHADO E CONGELADO Nome científico: <i>Vigna unguiculata (L) Walp</i> Características gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, de 1ª qualidade, de colheita recente, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, íntegro, com aspecto, odor e sabor próprio; ausência de sujidades, mofo, parasitos, larvas ou corpos estranhos. Validade: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Peso líquido: 1kg. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, vedado hermeticamente, com etiqueta indicando nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e o peso, conforme legislação em vigor. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.	KG	3.789	R\$ 14,85	R\$ 56.266,65
14	PIMENTÃO VERDE Nome Científico: <i>Capsicum annum</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e	Kg	5.013	R\$ 8,55	R\$ 42.861,15

	o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 140g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
15	TOMATE VERMELHO Nome Científico: <i>Solanum lycopersicum</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e são; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores	Kg	13.850	R\$ 8,91	R\$ 123.403,50

	estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
TUBÉRCULOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
16	BATATA DOCE Nome científico: <i>Ipomoea batatas</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem: Saco de polietileno ou ráfia com padrão de identidade conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.	Kg	52.178	R\$ 6,97	R\$ 363.680,66
17	CARÁ Nome científico: <i>Dioscorea Alata</i>	KG	13.227	R\$8,75	R\$ 115.736,25

	Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Embalagem: Saco de polietileno ou rafia com padrão de identidade conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto. Peso médio por unidade: 1,2Kg.				
18	INHAME Nome científico: <i>Colocasia Esculenta</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto, com polpa branca e consistência firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores	KG	13.225	R\$ 11,77	R\$ 155.658,25

	estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 1,5Kg. Embalagem: Saco de polietileno ou rafia com padrão de identidade conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
19	MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA Nome científico: <i>Manihot esculenta</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; boa qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões, de origem física ou mecânica que alterem a sua conformação e aparência; tamanho e coloração uniforme; desprovida de odor ou sabor estranho; isento de: material terroso, sujidade ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagem), resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Deve estar sem casca, cortada em roletes e congelada. Peso Médio da porção: De 2 a 5Kg. Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, vedado hermeticamente, com etiqueta indicando nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso e temperatura de congelamento mínima de -12°C conforme legislação em vigor. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.	KG	26.235	R\$ 9,10	R\$ 238.738,50
SEMI PERECÍVEIS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
20	AÇÚCAR CRISTAL	Kg	10.022	R\$ 4,80	R\$ 48.105,60

	Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. (<i>Saccharum officinarum</i> L.). Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Composição básica centesimal: sacarose concentração mínima de 99,6%, sais minerais concentração máxima de 0,10%, umidade máxima de 0,07%. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Peso líquido: 1Kg. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxico, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.				
21	ARROZ BRANCO TIPO 2 Nome científico: <i>Oryza sativa</i>. Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz "in natura", não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Deve conter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos inteiros. Máximo de 4,5% de grãos quebrados e quirlas. Fator de cocção $\geq 2,4$, ou seja, o rendimento após cozido deve ser aproximadamente duas vezes e meia a quantidade de arroz cru. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Devendo também apresentar coloração	Kg	29.767	R\$ 7,06	R\$ 210.155,02

	branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Peso líquido: 1Kg. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, íntegro, transparente, atóxico, original do fabricante, vedado hermeticamente, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Embalagem secundária (quando aplicável): Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.				
22	FARINHA DE MANDIOCA, FINA Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Característica Organoléptica e Físico-Química: Seca, fina, beneficiada, branca, <u>tipo 1</u>, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Peso líquido: 1Kg. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, atóxico, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo de polietileno transparente resistente atóxico.	Kg	999	R\$ 8,8	R\$ 8.791,2

23	LEITE DE COCO Ingredientes: leite de coco e água, outros ingredientes , desde que permitido pela legislação em vigor, sejam declarados e não descaracterize o produto. Isento de lactose, açúcar , edulcorantes e gordura trans Características gerais: Natural, concentrado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos são e maduros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto de emulsão, cor branca leitosa, aroma e sabor característico do leite de coco, livre de odores estranhos e rancidez. Peso líquido: 500ml Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em garrafas de 500ml, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.	UNID.	880	R\$ 8,00	R\$ 7.040,00
DERIVADOS DE LEITE					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
24	BEBIDA LÁCTEA, SABOR MORANGO Ingredientes: Leite integral pasteurizado (no mínimo 51% da massa do total de ingredientes do produto), açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango. Características Organolépticas e Físico-Química: Consistência líquida e viscosa; sabor e odor característicos. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos ou não biológicos. O produto deve ser	UNID.	2.857	R\$ 7,33	R\$ 20.941,81

	recebido sob temperatura de refrigeração (De 1° a 10°C ou conforme instruções do fabricante). Peso líquido: 900g. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 20 dias e a fabricação de no máximo 10 dias na data de entrega. Embalagem Primária: Saco de polietileno leitoso (asséptico) com bordas hermeticamente fechadas. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL Ingredientes: leite integral com elementos indispensáveis as crianças, rico em cálcio, proteína de alta qualidade, gordura, carboidratos, vitaminas A, E, D e lecitina. Características gerais: Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido. Peso líquido: 200g. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, original do fabricante, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, contendo a data da fabricação, a validade do produto, número do lote, peso, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo	UNID.	79.350	R\$ 8,50	R\$ 674.475,00

	termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.				
26	MANTEIGA Ingredientes: Manteiga de 1ª qualidade com sal, obtida do creme de leite (nata) pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum e , com teor mínimo de 80% de lipídeos. Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica vigente, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Umidade máxima 16,0%. Peso líquido: 200g Validade mínima: O produto deverá ter no mínimo 3 meses de validade e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de polietileno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, marca do fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixas térmicas, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	UNID.	16,713	R\$ 12,00	R\$ 200.436,00
27	QUEIJO COALHO Ingredientes: De 1ª qualidade, obtido por coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, e complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea,	KG	1875	R\$ 42,43	R\$ 79.556,25

	condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Peso líquido: 01 Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 dias e fabricação de no máximo 7 dias na data da entrega. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, resistente, limpo, transparente, vedado hermeticamente, de forma que o produto seja entregue íntegro. Conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixas térmicas, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Condição de conservação e comercialização: Deverá manter-se a uma temperatura 0°-10° C.				
28	QUEIJO MUÇARELA FATIADO Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Características gerais: Isento de GLÚTEN e Gordura Trans; resfriado, sem crosta e rachaduras na superfície; sabor e odor característicos; levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Consistência/textura compacta e macia, uniforme, sabor e odor próprio. Fatias com cerca de 30g. Validade mínima: O produto deverá ter	Kg	5.619	R\$ 49,25	R\$ 276.735,75

	validade mínima de 30 dias e fabricação de no máximo 15 dias na data da entrega. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, limpo, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e fabricação, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Manipulação obedecendo a norma de segurança conforme legislação sanitária vigente RDC 216 ANVISA/2004, Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixas térmicas, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Condição de conservação e comercialização: Deverá manter-se a uma temperatura 0°-10° C.				
POLPAS DE FRUTAS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
29	POLPA DE ABACAXI Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega.	Unid.	965	R\$ 14,50	R\$ 13.992,50

	Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
30	POLPA DE ACEROLA Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.	Unid.	1948	R\$ 14,75	R\$ 28.733,00

	Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
31	POLPA DE CAJU Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.	Unid.	976	R\$ 16,25	R\$ 15.860,00
32	POLPA DE GOIABA Ingredientes: Extraída da polpa da fruta	Unid.	1941	R\$ 14,50	R\$ 28.144,50

	integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
33	POLPA DE MANGA Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C).	Unid.	965	R\$ 14,25	R\$ 13.751,25

	Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
BOLOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO DE AQUISIÇÃO	VALOR TOTAL
34	BOLO DE CENOURA Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.	Kg	3500	R\$ 25,90	R\$ 90.650,00

35	BOLO DE CACAU E FRUTAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Deve ser adoçado com banana e uva passa. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.	Kg	1481	R\$ 35,80	R\$ 53.019,80
36	BOLO DE LARANJA Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.	Kg	8.801	R\$ 21,00	R\$ 184.821,00
37	BOLO DE MASSA PUBA Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e	KG	1770	R\$ 26,60	R\$ 47.082,00

	outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.				
TOTAL					R\$ 3.970.823,05

3.4. Os gêneros alimentícios, assim como as embalagens, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/ MAPA, nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

4. FONTE DE RECURSO

4.1. As despesas decorrentes das contratações relacionadas à presente Chamada Pública correrão por conta do seguinte programa: Função Programática 12.368.0020.2302.0009 – MANTER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, Natureza de Despesa 33 90 30 07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO, Fontes de Recursos 1.552.000000 – TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE – PNAE (PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR).

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Para fins desta aquisição o objeto deste certame será oriundo, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, organizados em GRUPOS FORMAIS, ou seja, **Associações e/ou Cooperativas** detentoras de Cadastro Nacional da Agricultura Familiar -CAF ou Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica, conforme o Art. 34 da Resolução nº 02/2020, o qual prevê que **“Nos Estados, Distrito Federal, Municípios e escolas federais onde o valor total de repasse do FNDE para execução**



do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano, a EEx. poderá optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP jurídica, desde que previsto na Chamada Pública”.

5.2. Para fins de habilitação, obrigatoriamente deverão ser apresentados à Comissão de Chamada Pública, os seguintes documentos, sob pena de inabilitação:

5.2.1. ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

- a) A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) O extrato da DAP/ CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à certidão conjunta Receita Federal e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) Cópia do Estatuto e Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados na Junta Comercial, no caso de Cooperativas; ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de Empreendimentos Familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- f) A declaração do seu representante legal, de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados;
- g) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, ou seja, quando apresentarem produtos de:
 - I. Origem animal (leite em pó, manteiga, bebida láctea, queijo) – apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal (SIM) ou estadual (SIE) ou federal (SIF) ou similares, observadas as respectivas competências;
 - II. Origem vegetal minimamente processado (macaxeira descascada, feijão verde sem cascas e congelado, bolo) – apresentar Alvará Sanitário;
 - III. Fruta (polpas) – apresentar Certificado de registro no MAPA – Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- h) Outros documentos que identifiquem os produtos orgânico e/ou agroecológicos. São consideradas três formas possíveis de certificação de produtos orgânicos. São elas: Sistemas Participativos de Garantia – SPG, Certificação por Auditoria e Organização de Controle Social – OCS.

5.2.2. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA

- a) O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar será apresentado conforme modelo do Anexo VII, da Resolução nº 06/2020 FNDE (Anexo II).
- b) Deverá 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 e o CNPJ e CAF/DAP jurídica da organização produtiva.
- c) A proposta deverá, obrigatoriamente, descrever a caracterização e a quantidade de alimentos a ser fornecida, com preço unitário, observando as condições fixadas neste Edital.

5.3. Cabe às cooperativas e/ou associações a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda, conforme II, § 1º, art. 39. Sendo utilizado a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00/EEEx/ano. Entretanto, à SEMED, cabe a responsabilidade pelo controle do limite total de venda das cooperativas e associações.

5.4. Para fins de elaboração de Projeto de Venda e operacionalização das aquisições oriundas da Chamada Pública, as unidades escolares da Rede Municipal de Ensino estarão agrupadas em Rotas, as quais são definidas a partir de critérios geográficos da cidade de Maceió. A cada rota corresponderá um lote, perfazendo a seguinte correlação: **Rota 1 – Lote 1; Rota 2 – Lote 2; Rota 3 – Lote 3; Rota 4 – Lote 4; Rota 5 – Lote 5; Rota 6 – Lote 6; Rota 7 – Lote 7; Rota 8 – Lote 8; Rota 9 – Lote 9; Rota 10 – Lote 10.** A cada Lote corresponderá um Projeto de Venda, entretanto vale observar que cada cooperativa interessada em participar da Chamada Pública poderá elaborar seu Projeto de Venda contemplando um lote apenas ou mais de um, a depender da sua capacidade produtiva e de atendimento ao objeto deste edital.

5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer dos documentos acima citados, fica facultada à SEMED a abertura de prazo para a regularização da documentação.

5.6. Caso não haja o necessário saneamento, o(s) interessado(s) será(ão) inabilitados.

5.7. 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 no Diário Oficial do Município – DOM, e no prazo de 05 dias úteis da publicação do resultado o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

5.8. O(s) Projeto(s) de Venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 36, da Resolução 06/2020.

6. PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

6.1. A relação dos proponentes dos projetos de venda devidamente habilitados será apresentada em sessão pública, a ser realizada às 9 horas, do dia **22/04/2025**, com registro em Ata.

6.2. Nesta sessão pública serão abertos os Envelopes. Após a abertura e rubrica pelos participantes, a sessão pública será suspensa para análise dos documentos e Projetos de venda, por parte da Comissão Especial de Chamada Pública.

6.3. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:

- a) grupo de projetos de fornecedores locais,
- b) grupo de projetos das Regiões Geográficas Imediatas,
- c) grupo de projetos das Regiões Geográficas Intermediárias,
- d) grupo de projetos do estado, e grupo de projetos do país.

6.3.1 Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

6.4 Entre os grupos de projetos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

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

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

I - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais de mulheres, não havendo prioridade entre estes:

- a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;
- b) No caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

6.5.1 Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade tratados acima, somam-se as

DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica." (RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025)

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.

6.6. Caso a SEMED não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos 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 6.4 e 6.5.

6.7. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio entre as organizações finalistas ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

6.8. A sessão pública será reaberta no dia **25/04/2025**, às 9 horas, para divulgação do resultado da seleção.

6.9. Este resultado também será enviado para publicação no DOM, bem como no sítio eletrônico da SEMED: **www.maceio.al.gov.br/semmed**.

6.10. Os participantes selecionados serão convocados para assinatura do contrato, nos moldes da minuta contida no Anexo V deste edital, em até 5 (cinco) dias úteis após a divulgação dos resultados. A referida minuta de contrato contempla a Lei nº 14.133/2021 e o ANEXO VIII da Resolução nº 06/2020.

6.11. Este prazo poderá ser prorrogado, a pedido do interessado, em igual período, por uma única vez, sob pena de desclassificação do proponente.

6.12. No ato da formalização contratual a Administração deverá emitir a respectiva Nota de Empenho, cuja despesa correrá por conta do Programa de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE.

6.13. A Administração deverá formalizar contratos, considerando as quantidades definidas em seus respectivos períodos. A quantidade total dos gêneros alimentícios, discriminada no item 3 deste Edital, deverá corresponder à soma do quantitativo presente nos contratos.

6.14. Será assegurado aos técnicos da Secretaria Municipal de Educação o direito de inspecionar as instalações dos selecionados, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão de Chamada Pública, antes e/ou após a adjudicação.

7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

7.1. Após fase de habilitação, serão exigidas amostras ao(s) fornecedor(es), dos itens constantes o Quadro 02 do Termo de Referência, Anexo I, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a teste de atributos, especificamente Teste “Dentro/Fora”, segundo “Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”, disponível no sítio eletrônico: www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/alimentacao-manuais.

7.2. Os produtos deverão ser identificados com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal) e a especificação do produto;

7.3. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta;

7.4. A análise ficará a cargo da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, a qual emitirá parecer em laudo devidamente assinado e identificado;

7.5. As amostras aprovadas estarão vinculadas às respectivas propostas e aos contratos, não podendo ser substituídos por outros produtos, salvo se prévia e formalmente requerido pela contratada e após análise e aprovação de amostra do produto substituído pela equipe da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar e ainda formalização de termo aditivo ao contrato;

7.6. A quantidade de uma unidade de cada produto deverá ser entregue, em data e hora a ser definida em Edital, na Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar/ Secretaria Municipal de Educação, com sede na Rua General Hermes nº 1199, Cambona, CEP 57017-000, Maceió-Alagoas.

8. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. A periodicidade de entregas dos gêneros alimentícios correspondente a cada Lote deverá obedecer à programação exposta abaixo:

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 01 - CHAMADA PÚBLICA 02.2.024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	*	*	*	*	*	688	*	*	688
2	Banana comprida (kg)	*	*	*	*	*	*	688	*	688
3	Banana prata ou pacovan (unid.)	*	*	6.290	*	6.290	*	*	6.290	18.870
4	Goiaba (kg)	*	*	*	687	*	*	*	*	687
5	Manga tomy/espada (kg)	*	*	*	*	*	*	*	687	687
6	Melancia (kg)	699	696	*	*	*	*	*	*	1.395
7	Melão (kg)	699	*	*	*	*	*	*	*	699
8	Tangerina (unid)	*	*	*	*	*	*	5.460	*	5.460
9	Abóbora leite (kg)	120	120	120	120	120	120	120	120	960
10	Cebola branca (kg)	192	192	192	192	192	192	192	192	1.636
11	Cenoura (kg)	193	193	193	193	193	193	193	193	1.544
12	Chuchu (kg)	127	127	127	127	127	127	127	127	1.016
13	Feijão verde, debulhado e congelado (kg)	46	49	49	49	49	49	49	49	389
14	Pimentão verde (kg)	70	69	69	69	69	69	69	69	653
15	Tomate vermelho (kg)	177	179	179	179	179	179	179	179	1.430
16	Batata Doce (kg)	707	702	702	702	702	702	702	702	5.621
17	Cará (kg)	*	*	696	*	*	*	696	*	1.392
18	Inhame (kg)	704	*	*	*	696	*	*	*	1.400
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	*	698	*	698	*	698	*	698	2.792
20	Apio-caró (kg)	160	142	142	142	142	142	*	142	1.002
21	Arroz branco, tipo 2 (kg)	399	394	394	394	394	394	394	394	3.157
22	Farinha de mandioca fina (kg)	12	13	13	13	13	13	13	13	103
23	Leite de Coco (500 ml - unid)	*	*	85	*	*	*	*	*	85
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	*	*	*	*	*	*	264	*	264
25	Leite em pó Integral (pc 200g)	1.115	1.150	1.150	1.150	1.150	1.150	1.150	1.150	9.165
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	226	224	224	224	224	224	224	224	1.794
27	Queijo Coalho (kg)	*	*	96	*	*	*	96	*	192
28	Queijo Muçarela (kg)	97	96	*	96	96	96	*	96	677
29	Polpa de abacaxi (kg)	*	*	*	89	*	*	*	*	89
30	Polpa de acerola (kg)	96	*	*	*	89	*	*	*	185
31	Polpa de caju (kg)	*	*	89	*	*	*	*	*	89
32	Polpa de goiaba (kg)	*	89	*	*	*	89	*	*	178
33	Polpa de manga (kg)	*	*	*	*	*	*	*	89	89
34	Bolo de cenoura (kg)	*	*	*	155	*	155	*	*	310
35	BOLO DE CACAUE FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	*	*	*	*	*	*	163	*	163
36	Bolo de laranja (kg)	166	155	*	*	155	*	155	155	786
37	Bolo de massa pua (kg)	*	*	155	*	*	*	*	*	155

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 02 - CHAMADA PÚBLICA 02.2024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	-	-	-	-	-	699	-	-	699
2	Banana comprida (kg)	-	-	-	-	-	-	709	-	709
3	Banana prata ou pacovan (unid.)	-	-	6.760	-	6.760	-	-	6.760	20.280
4	Goiaba (kg)	-	-	-	709	-	-	-	-	709
5	Manga tomy/espada (kg)	-	-	-	-	-	-	-	709	709
6	Melancia (kg)	714	714	-	-	-	-	-	-	1.428
7	Melão (kg)	714	-	-	-	-	-	-	-	714
8	Tangerina (unid)	-	-	-	-	-	-	5.900	-	5.900
9	Abóbora lute (kg)	108	108	108	108	108	108	108	108	864
10	Cebola branca (kg)	172	172	172	172	172	172	172	172	1.376
11	Cenoura (kg)	175	175	175	175	175	175	175	175	1.400
12	Chuchu (kg)	116	116	116	116	116	116	116	116	928
13	Folhão verde, debulhado e congelado (kg)	31	31	31	31	31	31	31	31	248
14	Pimentão verde (kg)	69	69	69	69	69	69	69	69	552
15	Tomate vermelho (kg)	169	169	169	169	169	169	169	169	1.352
16	Betate Doce (kg)	615	615	615	615	615	615	615	615	4.920
17	Caná (kg)	-	-	630	-	-	-	630	-	1.260
18	Inhamo (kg)	630	-	-	-	630	-	-	-	1.260
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	-	621	-	621	-	621	-	621	2.484
20	Açúcar cristal (kg)	180	180	180	180	180	180	-	180	1.260
21	Arroz branco, tipo 2 (kg)	395	395	395	395	395	395	395	395	3.160
22	Farinha de mandioca fina (kg)	10	10	10	10	10	10	10	10	80
23	Leite de Coco (500 ml - unid)	-	-	90	-	-	-	-	-	90
24	Bebida Lútea (Morango) 900ml	-	-	-	-	-	-	257	-	257
25	Leite em pó integral (pc: 200g)	965	965	965	965	965	965	965	965	7.720
26	Manteiga (Pote - 200g- UNO)	230	230	230	230	230	230	230	230	1.840
27	Queijo Coalho (kg)	-	-	87	-	-	-	87	-	174
28	Queijo Muçarela (kg)	87	87	-	87	87	87	-	87	522
29	Polpa de abacaxi (kg)	-	-	-	96	-	-	-	-	96
30	Polpa de acerola (kg)	96	-	-	-	96	-	-	-	192
31	Polpa de caju (kg)	-	-	96	-	-	-	-	-	96
32	Polpa de goiaba (kg)	-	96	-	-	-	96	-	-	192
33	Polpa de manga (kg)	-	-	-	-	-	-	-	96	96
34	Bolo de cenoura (kg)	-	-	-	177	0	177	-	-	354
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	-	-	-	-	-	-	113	-	113
36	Bolo de laranja (kg)	177	177	-	-	177	-	177	177	885
37	Bolo de massa pura (kg)	-	-	177	-	-	-	-	-	177

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 03 - CHAMADA PÚBLICA 02.2/024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	-	-	-	-	-	663	-	-	663
2	Banana comprida (kg)	-	-	-	-	-	-	663	-	663
3	Banana prata ou paco van (unid.)	-	-	6.140	-	6.140	-	-	6.140	18.420
4	Goiaba (kg)	-	-	-	663	-	-	-	-	663
5	Manga tommy/espada (kg)	-	-	-	-	-	-	-	664	664
6	Melancia (kg)	664	664	-	-	-	-	-	-	1.328
7	Melão (kg)	664	-	-	-	-	-	-	-	664
8	Tangerina (unid)	-	-	-	-	-	-	5.590	-	5.590
9	Abóbora leite (kg)	83	83	83	83	83	83	83	83	664
10	Cebola branca (kg)	137	137	137	137	137	137	137	137	1.096
11	Cenoura (kg)	139	139	139	139	139	139	139	139	1.112
12	Chuchu (kg)	98	98	98	98	98	98	98	98	784
13	Feijão verde, debulhado e congelado (kg)	23	23	23	23	23	23	23	23	184
14	Pimentão verde (kg)	58	58	58	58	58	58	58	58	464
15	Tomate vermelho (kg)	184	184	184	184	184	184	184	184	1.472
16	Batata Doce (kg)	650	650	650	650	650	650	650	650	5.200
17	Cará (kg)	-	-	650	-	-	-	650	-	1.300
18	Inhamo (kg)	645	-	-	-	645	-	-	-	1.290
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	-	655	-	655	-	655	-	655	2.620
20	Apúcar cristal (kg)	140	140	140	140	140	140	-	140	980
21	Arioz branco, tipo 2 (kg)	345	345	345	345	345	345	345	345	2.760
22	Farinha de mandioca fina (kg)	11	11	11	11	11	11	11	11	88
23	Leite de Coco (500 ml - unid)	-	-	81	-	-	-	-	-	81
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	-	-	-	-	-	-	287	-	287
25	Leite em pó integral (pc 200g)	1.010	1.010	1.010	1.010	1.010	1.010	1.010	1.010	8.080
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	185	185	185	185	185	185	185	185	1.480
27	Queijo Coalho (kg)	-	-	91	-	-	-	91	-	182
28	Queijo Muçarela (kg)	91	91	-	91	91	91	-	91	546
29	Polpa de abacaxi (kg)	-	-	-	102	-	-	-	-	102
30	Polpa de acerola (kg)	102	-	-	-	102	-	-	-	204
31	Polpa de caju (kg)	-	-	102	-	-	-	-	-	102
32	Polpa de goiaba (kg)	-	102	-	-	-	102	-	-	204
33	Polpa de manga (kg)	-	-	-	-	-	-	-	102	102
34	Bolo de cenoura (kg)	-	-	-	194	-	194	-	-	388
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	-	-	-	-	-	-	129	-	129
36	Bolo de laranja (kg)	194	194	-	-	194	-	194	194	970
37	Bolo de massa pura (kg)	-	-	194	-	-	-	-	-	194

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 04 - CHAMADA PÚBLICA 02.2.024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	*	*	*	*	*	563	*	*	563
2	Banana comprida (kg)	*	*	*	*	*	*	563	*	563
3	Banana prata ou pacoim (unid.)	*	*	6.030	*	6.030	*	*	6.030	18.090
4	Goiaba (kg)	*	*	*	558	*	*	*	*	558
5	Manga tomy/espada (kg)	*	*	*	*	*	*	*	563	563
6	Melancia (kg)	563	563	*	*	*	*	*	*	1.126
7	Melão (kg)	563	*	*	*	*	*	*	*	563
8	Tangerina (unid)	*	*	*	*	*	*	5.400	*	5.400
9	Abóbora leite (kg)	85	85	85	85	85	85	85	85	680
10	Cebola branca (kg)	133	133	133	133	133	133	133	133	1.064
11	Cenoura (kg)	134	134	134	134	134	134	134	134	1.072
12	Chuchu (kg)	94	94	94	94	94	94	94	94	752
13	Feijão verde, debulhado e congelado (kg)	9	9	9	9	9	9	9	9	72
14	Pimentão verde (kg)	54	54	54	54	54	54	54	54	432
15	Tomate vermelho (kg)	138	138	138	138	138	138	138	138	1.104
16	Batata Doce (kg)	552	552	552	552	552	552	552	552	4.416
17	Cará (kg)	*	*	557	*	*	*	557	*	1.114
18	Inhame (kg)	557	*	*	*	557	*	*	*	1.114
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	*	538	*	538	*	538	*	538	2.152
20	Açúcar cristal (kg)	159	159	159	159	159	159	*	159	1.113
21	Arriz branco, tipo 2 (kg)	329	329	329	329	329	329	329	329	2.632
22	Farinha de mandioca fina (kg)	8	8	8	8	8	8	8	8	64
23	Leite de Coco (500 ml - unid)	*	*	101	*	*	*	*	*	101
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	*	*	*	*	*	*	314	*	314
25	Leite em pó Integral (pc 200g)	745	745	745	745	745	745	745	745	6.960
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	200	200	200	200	200	200	200	200	1.600
27	Queijo Coalho (kg)	*	*	90	*	*	*	90	*	180
28	Queijo Muçarela (kg)	90	90	*	90	90	90	*	90	540
29	Polpa de abacaxi (kg)	*	*	*	114	*	*	*	*	114
30	Polpa de acerola (kg)	114	*	*	*	114	*	*	*	228
31	Polpa de caju (kg)	*	*	114	*	*	*	*	*	114
32	Polpa de goiaba (kg)	*	114	*	*	*	114	*	*	228
33	Polpa de manga (kg)	*	*	*	*	*	*	*	114	114
34	Bolo de cenoura (kg)	*	*	*	200	*	200	*	*	400
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	*	*	*	*	*	*	83	*	83
36	Bolo de laranja (kg)	200	200	*	*	200	*	200	200	1.000
37	Bolo de massa púba (kg)	*	*	200	*	*	*	*	*	200

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 05 - CHAMADA PÚBLICA 02.2024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	*	*	*	*	*	806	*	*	806
2	Banana comprida (kg)	*	*	*	*	*	*	806	*	806
3	Banana prata ou pacovan (unid.)	*	*	7.260	*	7.260	*	*	7.260	21.780
4	Goiaba (kg)	*	*	*	806	*	*	*	*	806
5	Manga tomy/espada (kg)	*	*	*	*	*	*	*	816	816
6	Melancia (kg)	831	831	*	*	*	*	*	*	1.662
7	Melão (kg)	831	*	*	*	*	*	*	*	831
8	Tangerina (unid.)	*	*	*	*	*	*	6.180	*	6.180
9	Abóbora leite (kg)	107	107	107	107	107	107	107	107	856
10	Cebola branca (kg)	185	185	185	185	185	185	185	185	1.480
11	Cenoura (kg)	185	185	185	185	185	185	185	185	1.480
12	Chuchu (kg)	120	120	120	120	120	120	120	120	960
13	Feijão verde, debulhado e congelado (kg)	126	126	126	126	126	126	126	126	1.008
14	Pimentão verde (kg)	85	85	85	85	85	85	85	85	680
15	Tomate vermelho (kg)	219	219	219	219	219	219	219	219	1.762
16	Batata Doce (kg)	817	817	817	817	817	817	817	817	6.536
17	Cará (kg)	*	*	817	*	*	*	817	*	1.634
18	Inhame (kg)	817	*	*	*	817	*	*	*	1.634
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	*	819	*	819	*	819	*	819	3.276
20	Apúcar cristal (kg)	118	118	118	118	118	118	*	118	826
21	Arroz branco, tipo 2 (kg)	450	450	450	450	450	450	450	450	3.600
22	Farinha de mandioca fina (kg)	22	22	22	22	22	22	22	22	176
23	Leite de Coco (500 ml - unid)	*	*	84	*	*	*	*	*	84
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	*	*	*	*	*	*	310	*	310
25	Leite em pó Integral (pc 200g)	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	1.300	10.400
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	238	238	238	238	238	238	238	238	1.904
27	Queijo Coalho (kg)	*	*	127	*	*	*	127	*	254
28	Queijo Muçarela (kg)	127	127	*	127	127	127	*	127	762
29	Polpa de abacaxi (kg)	*	*	*	104	*	*	*	*	104
30	Polpa de acerola (kg)	104	*	*	*	104	*	*	*	208
31	Polpa de caju (kg)	*	*	104	*	*	*	*	*	104
32	Polpa de goiaba (kg)	*	104	*	*	*	104	*	*	208
33	Polpa de manga (kg)	*	*	*	*	*	*	*	104	104
34	Bolo de cenoura (kg)	*	*	*	191	*	191	*	*	382
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	*	*	*	*	*	*	282	*	282
36	Bolo de laranja (kg)	191	191	*	*	191	*	191	191	955
37	Bolo de massa púba (kg)	*	*	191	*	*	*	*	*	191

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 06 - CHAMADA PÚBLICA 02.2024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	-	-	-	-	-	566	-	-	566
2	Banana comprida (kg)	-	-	-	-	-	-	566	-	566
3	Banana prata ou pacovan (unid.)	-	-	5.540	-	5.540	-	-	5.540	16.620
4	Goiabas (kg)	-	-	-	564	-	-	-	-	564
5	Manga tomy/espada (kg)	-	-	-	-	-	-	-	564	564
6	Melancia (kg)	564	564	-	-	-	-	-	-	1.128
7	Melão (kg)	564	-	-	-	-	-	-	-	564
8	Tangerina (unid.)	-	-	-	-	-	-	5.050	-	5.050
9	Abóbora leite (kg)	85	85	85	85	85	85	85	85	680
10	Cebola branca (kg)	146	146	146	146	146	146	146	146	1.168
11	Cenoura (kg)	146	146	146	146	146	146	146	146	1.168
12	Chuchu (kg)	112	112	112	112	112	112	112	112	896
13	Folhoso verde, debulhado e congelado (kg)	63	63	63	63	63	63	63	63	424
14	Pimentão verde (kg)	57	57	57	57	57	57	57	57	456
15	Tomate vermelho (kg)	151	151	151	151	151	151	151	151	1.208
16	Batata Doce (kg)	659	659	659	659	659	659	659	659	5.272
17	Cará (kg)	-	-	701	-	-	-	701	-	1.402
18	Inhame (kg)	701	-	-	-	701	-	-	-	1.402
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	-	699	-	699	-	699	-	699	2.796
20	Açúcar cristal (kg)	138	138	138	138	138	138	-	138	966
21	Arioz branco, tipo 2 (kg)	342	342	342	342	342	342	342	342	2.736
22	Farinha de mandioca fina (kg)	8	8	8	8	8	8	8	8	64
23	Leite de Coco (500 ml - unid.)	-	-	97	-	-	-	-	-	97
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	-	-	-	-	-	-	294	-	294
25	Leite em pó integral (pc 200g)	680	680	680	680	680	680	680	680	5.440
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	173	173	173	173	173	173	173	173	1.384
27	Queijo Coalho (kg)	-	-	87	-	-	-	87	-	174
28	Queijo Muçarela (kg)	87	87	-	87	87	87	-	87	522
29	Polpa de abacaxi (kg)	-	-	-	105	-	-	-	-	105
30	Polpa de acerola (kg)	105	-	-	-	105	-	-	-	210
31	Polpa de caju (kg)	-	-	105	-	-	-	-	-	105
32	Polpa de goiaba (kg)	-	105	-	-	-	105	-	-	210
33	Polpa de manga (kg)	-	-	-	-	-	-	-	105	105
34	Bolo de cenoura (kg)	-	-	-	183	-	183	-	-	366
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	-	-	-	-	-	-	98	-	98
36	Bolo de laranja (kg)	183	183	-	-	183	-	183	183	915
37	Bolo de massa pura (kg)	-	-	183	-	-	-	-	-	183

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 07 - CHAMADA PÚBLICA 02.2.024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	*	*	*	*	*	683	*	*	683
2	Banana comprida (kg)	*	*	*	*	*	*	683	*	683
3	Banana prata ou pacovan (unid.)	*	*	6680	*	6680	*	*	6680	20.040
4	Goiaba (kg)	*	*	*	683	*	*	*	*	683
5	Manga tomy/espada (kg)	*	*	*	*	*	*	*	683	683
6	Melancia (kg)	683	683	*	*	*	*	*	*	1.366
7	Melão (kg)	683	*	*	*	*	*	*	*	683
8	Tangerina (unid)	*	*	*	*	*	*	6030	*	6.030
9	Abóbora leite (kg)	111	111	111	111	111	111	111	111	888
10	Cebola branca (kg)	171	171	171	171	171	171	171	171	1.368
11	Cenoura (kg)	177	177	177	177	177	177	177	177	1.416
12	Chuchu (kg)	141	141	141	141	141	141	141	141	1.128
13	Feijão verde, dobrado e congelado (kg)	22	22	22	22	22	22	22	22	176
14	Pimentão verde (kg)	70	70	70	70	70	70	70	70	560
15	Tomate vermelho (kg)	177	177	177	177	177	177	177	177	1.416
16	Batata Doce (kg)	676	676	676	676	676	676	676	676	5.408
17	Cará (kg)	*	*	688	*	*	*	688	*	1.376
18	Inhame (kg)	688	*	*	*	688	*	*	*	1.376
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	*	680	*	680	*	680	*	680	2.720
20	Açúcar cristal (kg)	184	184	184	184	184	184	*	184	1.288
21	Arrroz branco, tipo 2 (kg)	430	430	430	430	430	430	430	430	3.440
22	Farinha de mandioca fina (kg)	12	12	12	12	12	12	12	12	96
23	Leite de Coco (500 ml - unid)	*	*	99	*	*	*	*	*	99
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	*	*	*	*	*	*	368	*	368
25	Leite em pó integral (pc 200g)	1040	1040	1040	1040	1040	1040	1040	1040	8.320
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	241	241	241	241	241	241	241	241	1.928
27	Queijo Coalho (kg)	*	*	90	*	*	*	90	*	180
28	Queijo Muçarela (kg)	90	90	*	90	90	90	*	90	540
29	Polpa de abacaxi (kg)	*	*	*	102	*	*	*	*	102
30	Polpa de acerola (kg)	102	*	*	*	102	*	*	*	204
31	Polpa de caju (kg)	*	*	102	*	*	*	*	*	102
32	Polpa de goiaba (kg)	*	102	*	*	*	102	*	*	204
33	Polpa de manga (kg)	*	*	*	*	*	*	*	102	102
34	Bolo de cenoura (kg)	*	*	*	197	*	197	*	*	394
35	BOLO DE CACAUE FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	*	*	*	*	*	*	119	*	119
36	Bolo de laranja (kg)	197	197	*	*	197	*	197	197	985
37	Bolo de massa pua (kg)	*	*	197	*	*	*	*	*	197

 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 08 - CHAMADA PÚBLICA 02.2.024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	*	*	*	*	*	627	*	*	627
2	Banana comprida (kg)	*	*	*	*	*	*	627	*	627
3	Banana prata ou pacovan (unid.)	*	*	6.430	*	6.430	*	*	6.430	19.290
4	Goiaba (kg)	*	*	*	627	*	*	*	*	627
5	Manga tommy/espada (kg)	*	*	*	*	*	*	*	627	627
6	Melancia (kg)	627	627	*	*	*	*	*	*	1.254
7	Melão (kg)	627	*	*	*	*	*	*	*	627
8	Tangerina (unid.)	*	*	*	*	*	*	6.270	*	6.270
9	Abóbora leite (kg)	103	103	103	103	103	103	103	103	824
10	Cebola branca (kg)	173	173	173	173	173	173	173	173	1.384
11	Cenoura (kg)	174	174	174	174	174	174	174	174	1.392
12	Chuchu (kg)	138	138	138	138	138	138	138	138	1.104
13	Feijão verde, debulhado e congelado (kg)	30	30	30	30	30	30	30	30	240
14	Pimentão verde (kg)	70	70	70	70	70	70	70	70	560
15	Tomate vermelho (kg)	181	181	181	181	181	181	181	181	1.448
16	Batata Doce (kg)	619	619	619	619	619	619	619	619	4.952
17	Cará (kg)	*	*	629	*	*	*	629	*	1.258
18	Inhame (kg)	629	*	*	*	629	*	*	*	1.258
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	*	627	*	627	*	627	*	627	2.508
20	Apucar cristal (kg)	149	149	149	149	149	149	*	149	1.043
21	Arroz branco, tipo 2 (kg)	419	419	419	419	419	419	419	419	3.352
22	Farinha de mandioca fina (kg)	17	17	17	17	17	17	17	17	136
23	Leite de Coco (500 ml - unid.)	*	*	96	*	*	*	*	*	96
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	*	*	*	*	*	*	281	*	281
25	Leite em pó integral (pc 200g)	1.175	1.175	1.175	1.175	1.175	1.175	1.175	1.175	9.400
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	250	250	250	250	250	250	250	250	2.000
27	Queijo Coalho (kg)	*	*	93	*	*	*	93	*	186
28	Queijo Muçarela (kg)	93	93	*	93	93	93	*	93	558
29	Polpa de abacaxi (kg)	*	*	*	94	*	*	*	*	94
30	Polpa de acerola (kg)	94	*	*	*	94	*	*	*	188
31	Polpa de caju (kg)	*	*	94	*	*	*	*	*	94
32	Polpa de goiaba (kg)	*	94	*	*	*	94	*	*	188
33	Polpa de manga (kg)	*	*	*	*	*	*	*	94	94
34	Bolo de cenoura (kg)	*	*	*	164	*	164	*	*	328
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	*	*	*	*	*	*	178	*	178
36	Bolo de laranja (kg)	164	164	*	*	164	*	164	164	820
37	Bolo de massa pua (kg)	*	*	164	*	*	*	*	*	164

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 09 - CHAMADA PÚBLICA 02.2024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	-	-	-	-	-	505	-	-	505
2	Banana comprida (kg)	-	-	-	-	-	-	505	-	505
3	Banana prata ou paco van (unid.)	-	-	5.630	-	5.030	-	-	5.630	16.290
4	Goiaba (kg)	-	-	-	505	-	-	-	-	505
5	Manga tommy/espada (kg)	-	-	-	-	-	-	-	505	505
6	Melancia (kg)	555	555	-	-	-	-	-	-	1.110
7	Melão (kg)	555	-	-	-	-	-	-	-	555
8	Tangerina (unid.)	-	-	-	-	-	-	5.250	-	5.250
9	Abóbora leite (kg)	76	76	76	69	69	69	69	69	573
10	Cebola branca (kg)	136	136	136	124	124	124	124	124	1.028
11	Cenoura (kg)	136	136	136	124	124	124	124	124	1.028
12	Chuchu (kg)	104	104	104	104	104	104	104	104	832
13	Feijão verde, debulhado e congelado (kg)	18	18	18	18	18	18	18	18	144
14	Pimentão verde (kg)	51	51	51	47	47	47	47	47	388
15	Tomate vermelho (kg)	141	141	141	129	129	129	129	129	1.068
16	Batata Doce (kg)	546	546	546	491	491	491	491	491	4.093
17	Cará (kg)	-	-	547	-	-	-	492	-	1.039
18	Inhamo (kg)	547	-	-	-	492	-	-	-	1.039
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	-	543	-	488	-	488	-	488	2.007
20	Açúcar cristal (kg)	126	126	126	106	106	106	-	106	802
21	Arroz branco, tipo 2 (kg)	315	315	315	285	285	285	285	285	2.370
22	Farinha de mandioca fina (kg)	9	9	9	9	9	9	9	9	72
23	Leite de Coco (500 ml - unid.)	-	-	73	-	-	-	-	-	73
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	-	-	-	-	-	-	229	-	229
25	Leite em pó integral (pc 200g)	945	945	945	870	870	870	870	870	7.185
26	Manteiga (Pote - 200g - UNID)	177	177	177	162	162	162	162	162	1.341
27	Queijo Coalho (kg)	-	-	76	-	-	-	69	-	145
28	Queijo Muçarela (kg)	76	76	-	69	69	69	-	69	428
29	Polpa de abacaxi (kg)	-	-	-	76	-	-	-	-	76
30	Polpa de acerola (kg)	87	-	-	-	76	-	-	-	163
31	Polpa de caju (kg)	-	-	87	-	-	-	-	-	87
32	Polpa de goiaba (kg)	-	87	-	-	-	76	-	-	163
33	Polpa de manga (kg)	-	-	-	-	-	-	-	76	76
34	Bolo de cenoura (kg)	-	-	-	134	-	134	-	-	268
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	-	-	-	-	-	-	123	-	123
36	Bolo de laranja (kg)	154	154	-	-	134	-	134	134	710
37	Bolo de massa pua (kg)	-	-	154	-	-	-	-	-	154

 PREFEITURA DE MACEIÓ EDUCAÇÃO										
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ										
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR										
Nº	CRONOGRAMA ANUAL LOTE 10 - CHAMADA PÚBLICA 02/2024 PARA ATENDIMENTO ANO LETIVO 2025									
	GÊNEROS	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	TOTAL
1	Abacaxi (kg)	*	*	*	*	*	552	*	*	662
2	Banana comprida (kg)	*	*	*	*	*	*	662	*	662
3	Banana prata ou pacovan (unid.)	*	*	5.650	*	5.650	*	*	5.650	16.950
4	Goiaba (kg)	*	*	*	552	*	*	*	*	662
5	Manga tomy/espada (kg)	*	*	*	*	*	*	*	662	662
6	Melancia (kg)	552	662	*	*	*	*	*	*	1.104
7	Melão (kg)	662	*	*	*	*	*	*	*	662
8	Tangerina (unid.)	*	*	*	*	*	*	5.430	*	5.430
9	Abóbora leite (kg)	103	103	103	103	103	103	103	103	824
10	Cebola branca (kg)	207	207	207	207	207	207	207	207	1.656
11	Cenoura (kg)	207	207	207	207	207	207	207	207	1.656
12	Chuchu (kg)	107	107	107	107	107	107	107	107	856
13	Folho verde, debulhado e congelado (kg)	113	113	113	113	113	113	113	113	904
14	Pimentão verde (kg)	46	46	46	46	46	46	46	46	368
15	Tomate vermelho (kg)	200	200	200	200	200	200	200	200	1.600
16	Batata Doce (kg)	720	720	720	720	720	720	720	720	5.760
17	Cará (kg)	*	*	726	*	*	*	726	*	1.452
18	Inhamo (kg)	726	*	*	*	726	*	*	*	1.452
19	Macaxeira descascada e congelada (kg)	*	720	*	720	*	720	*	720	2.880
20	Açúcar cristal (kg)	106	106	106	106	106	106	*	106	742
21	Arrroz branco, tipo 2 (kg)	320	320	320	320	320	320	320	320	2.560
22	Farinha de mandioca fina (kg)	16	16	16	16	16	16	16	16	120
23	Leite de Coco (500 ml - unid.)	*	*	74	*	*	*	*	*	74
24	Bebida Láctea (Morango) 900ml	*	*	*	*	*	*	263	*	263
25	Leite em pó integral (pc 200g)	960	960	960	960	960	960	960	960	7.680
26	Manteiga (Pote - 200g - UND)	179	179	179	179	179	179	179	179	1.432
27	Queijo Coalho (kg)	*	*	104	*	*	*	104	*	208
28	Queijo Muçarela (kg)	104	104	*	104	104	104	0	104	624
29	Polpa de abacaxi (kg)	*	*	*	83	*	*	*	*	83
30	Polpa de acerola (kg)	83	*	*	*	83	*	*	*	166
31	Polpa de caju (kg)	*	*	83	*	*	*	*	*	83
32	Polpa de goiaba (kg)	*	83	*	*	*	83	*	*	166
33	Polpa de manga (kg)	*	*	*	*	*	*	*	83	83
34	Bolo de cenoura (kg)	*	*	*	155	*	155	*	*	310
35	BOLO DE CACAU E FRUTAS sem adição de açúcar (kg)	*	*	*	*	*	*	193	*	193
36	Bolo de laranja (kg)	155	155	*	*	155	*	155	155	776
37	Bolo de massa pu ba (kg)	*	*	155	*	*	*	*	*	155

8.2. À luz do §2º do art. 33 da Resolução 06/2020, os gêneros alimentícios a serem entregues serão os definidos neste Edital, podendo ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos estejam previstos nesta Chamada Pública, sejam correlatos nutricionalmente e que a substituição seja atestada pelo Nutricionista Responsável Técnico – RT, que poderá contar com o respaldo do CAE.

8.3. Durante a fase de execução contratual os produtos serão formalmente solicitados, mediante apresentação da **Ordem de Fornecimento (OF)** correspondente.

8.3.1. Cada Ordem de Fornecimento conterá:

- a) Data de emissão e entrega;
- b) Quantidade do produto;
- c) Descrição do gênero alimentício;
- d) Número de Ordem de Fornecimento (OF);
- e) Nome da Unidade Escolar a que se destina o gênero alimentício;
- f) Valor unitário e valor total;
- g) Informações complementares, caso necessário.

8.4. As Ordens de Fornecimento serão enviadas ao fornecedor, preferencialmente, através de e-mail.

8.5. Serão emitidas, mensalmente, tantas Ordens de Fornecimento quantas forem necessárias.

8.6. Os gêneros alimentícios deverão ser mensalmente entregues e atestados nas **cozinhas das unidades escolares** indicadas no quadro abaixo, sem qualquer ônus adicional à Contratante.

ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES			
ROTA 1			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	CMEI MESTRA VIRGÍNIA	Rua São Luiz, Conjunto Tocantins, "N", S/N – Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
2	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO FEITOSA	Rua São Luiz - Conjunto Tocantins, quadra N, S/N Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
3	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO CAFÉ	Rua Leonildo Cardoso, S/N – Rio Novo	Próximo à Praça da Estação de trem
4	ESCOLA MUNICIPAL HERMÍNIO CARDOSO	Rua Barão de Jaraguá – Fernão Velho	Vizinho à Estação Ferroviária
5	C.M.E.I AGENOR FERNANDES PONTES	Vila Goiabeira, Nº 132 – Fernão Velho	Próximo à estação de trem
6	ESCOLA MUNICIPAL CLETO MARQUES LUZ	Rua P, S/N - Colina dos Eucaliptos - TABULEIRO DOS MARTINS	Próxima ao Terminal de ônibus do Conjunto Colina dos Eucaliptos

7	ESCOLA MUNICIPAL ZILKA DE OLIVEIRA GRAÇA	Rua José Gonzaga de almeida, 276 - Tabuleiro	Antiga Escola Eraldo Gomes
8	ESCOLA MUNICIPAL SUZEL DANTAS	Rua Antônio Monteiro de Carvalho, S/N (antiga Rua da Floresta) – Tabuleiro dos Martins	Próxima ao Posto de Saúde Ib Gatto
9	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO SURUAGY	Av. Maceió S/N Tabuleiro – Tabuleiro dos Martins	Em frente à Feirinha do Tabuleiro
10	CMEI PROFESSORA SIMONE FERREIRA SIMAO	Avenida Maceió, 863 tabuleiros dos Martins	Gigantinho tabuleiro
11	ESCOLA MUNICIPAL DOM ANTONIO BRANDÃO	Rua do Quadro -S/N Tabuleiro dos Martins	Rua em frente à Igreja Católica Santa Luzia do Tabuleiro/ Próximo ao Cartório/Entrando na Bomba de Gonzaga
12	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA DE FÁTIMA MELO DOS SANTOS	Av. Maceió, Nº 342 - Tabuleiro do Martins	Próximo ao Maceió Móveis
13	ESCOLA MUNICIPAL OCTÁVIO BRANDÃO	Rua José Lobo de Medeiros, Nº 374 - Tabuleiro dos Martins	Por trás do Mini Pronto Socorro do Tabuleiro Perto da Bomba do Gonzaga
14	ESCOLA VEREADOR BRAGA NETO	Rua Eliete Rolemberg de Figueiredo, 163 - Clima Bom	Rua por trás da garagem da Real Alagoas
15	C.M.E.I LEDA COLLOR DE MELLO	Rua em projeto, Quadra A, S/N, Conjunto Osman Loureiro – Clima Bom	Próximo à fábrica de concreto Redemix/ Próximo a Escola Estadual Maria Salete Gusmão de Araújo
16	ESCOLA MUNICIPAL ZUMBI DOS PALMARES	Conjunto Rosane Collor, Quadra M S/N - Clima Bom	Próximo ao terminal de ônibus. Vizinho à Subestação da Chesf
17	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA II	Rua Drª Nadja França, Nº 32, Conjunto Rosane Collor – Clima Bom	Próximo ao Terminal de ônibus do Rosane Collor. Próximo à Escola Zumbi dos Palmares/ Próximo a panificação Que talento
18	ESCOLA MUNICIPAL PROFª KYRA MARIA BARROS PAES	Rua Muniz Falcão – S/N – Clima Bom	Entrando na rua da Igreja Universal/ Vizinho ao Posto de Saúde Djalma Loureiro
ROTA 2			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA JOSÉ CARRASCOSA	Rua Diegues Júnior, 224 - Poço	Em frente ao viaduto (antiga praça Bonfim)

2	ESCOLA MUNICIPAL CICERA LUCIMAR	Rua vinte e seis de abril, 222 poço	Em frente ao bar da Gil, antigo colegio Jambo
3	C.M.E.I. PROFª MARIA DO SOCORRO TAVARES	Rua Carlos de Miranda, 257 - Poço	Rua do Moinho MOTRIZA
4	ESCOLA MUNICIPAL ZANELI CALDAS	Praça da Maravilha, 87/93 - Poço	Vizinho ao 2º Centro de Saúde
5	CMEI DESEMBARGADOR JOSE FERNANDO DE LIMA SOUZA		Gigantinho Poço
6	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR ORLANDO ARAÚJO	Rua Dr. José Sampaio Luz, S/N – Ponta Verde	Por trás do Supermercado Bompreço da Ponta Verde
7	CMEI PROFESSORA CLEIDE GOMES CORDEIRO DA SILVA	Ponta da terra	Gigantinho Ponta da Terra
8	ESCOLA MUNICIPAL Mª DE LOURDES BEZERRA NUNES	R Dr. Roland Simons, 576 Mangabeiras	Próximo a escola Padre Pinho
9	ESCOLA MUNICIPAL PADRE PINHO	Rua Quebrangulo, S/N– Cruz das Almas	Por trás do 6º Distrito de Polícia, após o Posto de Gasolina
10	ESCOLA MUNICIPAL SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	Praça Vera Cruz - Cruz das Almas	A Escola fica próximo a praia Por trás da igreja Sagrado Coração
11	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO BARBOSA	Rua Arnaldo Braga S/N Cruz das Almas	Apelido: Escola do cuscuz
12	HERBERT DE SOUZA	Av. General Luiz de França Albuquerque- Rod. AL 101 Norte Jacarecica	Vizinho ao posto BR Petrobrás. Fica no antigo prédio da Cobel (Lixão)
13	ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL FLORIANO PEIXOTO	Rua da Igreja, S/N– Ladeira Manoel Lopes dos Santos - Ipioca	No alto da ladeira. Rua da Igreja de N. Srª. do Ó
14	C.M.E.I. PROFª NADIR BRANDÃO CAVALCANTE	Rua da Igreja, S/N– Ladeira Manoel Lopes dos Santos - Ipioca	Proximo a Escola floriano Peixoto
15	C.M.E.I. BENEVIDES EPAMINONDAS DA SILVA	Av. General Luiz de França Albuquerque, 1585 Riacho Doce	Após a Praça
16	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEIDE DE FREITAS FRANÇA	Conjunto Otacílio Holanda, S/N - Saúde	A escola fica na avenida principal de Saúde
ROTA 3			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	ESCOLA MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO	Av. Cachoeira do Meirim/ Lira, S/N- Benedito Bentes	Zona Rural, terras da antiga usina cachoeira do meirim

2	ESCOLA MUNICIPAL ELMA MARQUES CURTI	Avenida Benedito Bentes, 671 Conjunto Benedito Bentes II	Em frente à Casa Lotérica. Próximo à feirinha/ Próximo a farmácia do trabalhador
3	ESCOLA MUNICIPAL FREI DAMIÃO	Avenida Mundaú, 120 – Benedito Bentes II	Ao lado do Posto de Saúde do Conjunto Frei Damião/ na Av. principal do CJ Frei Damião
4	ESCOLA MUNICIPAL PROF. PETRÔNIO VIANA	Conjunto Carminha, S/N Conjunto Benedito Bentes II -	Perto do Posto de Saúde e da Base Militar O Conjunto Carminha fica após o Conjunto Frei Damião
5	C.M.E.I. JOSÉ MADLTTON VITOR DA SILVA	Lot. Bela Vista II, S/N- Conj. Benedito Bentes II	Vizinho ao Posto de Saúde. Antes da entrada do conjunto Cidade Sorriso I.
6	CMEI PROFESSORA IVANEIDE MARIA SANTANA FARIAS	Conjunto Cidade sorriso I, Benedito Bentes II	Cidade Sorriso - Benedito Bentes II
7	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA IVONE SANTOS DE OLIVEIRA	Conjunto Residencial Cidade Sorriso I – Benedito Bentes II	Após o Posto de Saúde, antes da entrada do Conjunto Selma Bandeira
8	C.M.E.I. HELOÍSA MARINHO DE GUSMÃO MEDEIROS	Conjunto Freitas Neto – Av. Moacir Andrade, S/N – Benedito Bentes II	Próximo ao Terminal de ônibus do Conjunto Moacir Andrade
9	ESCOLA MUNICIPAL SELMA BANDEIRA	Conjunto Selma Bandeira - Benedito Bentes II	Rua principal do conjunto Selma Bandeira/Na praça principal do Conj. Selma Bandeira, ao lado do posto da PM
10	C.M.E.I PROFª ELZA LIRA	Rua W, Conjunto Selma Bandeira – Benedito Bentes II	Próximo ao Supermercado Asa Branca. Por trás da Escola Selma Bandeira
11	ESCOLA MUNICIPAL DRª ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA	Conjunto Luiz Pedro III – Rua Robert Lyra, 4 -Benedito Bentes II	Após o Conjunto Selma Bandeira. No final da pista principal/ Próximo ao Terminal de ônibus/ Fica dentro do Conj. Luis Pedro III
12	C.M.E.I GOVERNADOR LUIS ABÍLIO DE SOUZA NETO	Rua P, Quadra E S/N – Cidade Sorriso II – Benedito Bentes II	Após o Conjunto Freitas Neto, vizinho à Caixa D'água e ao CRAS
13	ESCOLA MUNICIPAL PROF. AURELIO BUARQUE DE HOLANDA FERREIRA	Conjunto Freitas Neto, Rua F, S/N – Benedito Bentes II	Logo após a entrada do Conjunto Selma Bandeira Próximo à Caixa d'água
14	CMEI SILVANO BARBOSA	Residencial José Aprígio de Melo - Benedito Bentes II	Rua principal do Aprígio Vilela
15	ESCOLA MUNICIPAL PADRE BRANDÃO LIMA	Av. Antônio Lisboa de Amorim, 100 Benedito Bentes	UNIT do Benedito Bentes
ROTA 4			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA

1	ESCOLA MUNICIPAL PROF. PAULO FREIRE	Avenida José Airton Gondim Lamenha, S/N - São Jorge	Em frente ao posto de gasolina REYAUTO Extensão do muro do Residencial Costa Norte
2	ESCOLA MUNICIPAL AUDIVAL AMELIO	Avenida Presi. Roosevelt, 1.200 - Barro Duro	Prédio da Faculdade UMJ, Antiga FAT
3	ESCOLA MUNICIPAL PROF LENILTO ALVES SANTOS	Rua Enfermeiro Mariano, S/N - Jacintinho	No alto da Ladeira do Óleo
4	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARILÚCIA MACEDO	Rua Antônio Zeferino dos Santos, Nº20 - Jacintinho	Entrando na rua do antigo Banco do Brasil Por trás da Casa de Custódia
5	C.M.E.I. PROFª. RUTH BRAGA QUINTELA CAVALCANTE	Rua Pastor Eurico Calheiros 502 - Jacintinho	Próximo ao CMEI Rosane Collor
6	C.M.E.I ROSANE COLLOR	Rua José Reis Campos, S/N - Jacintinho	Próximo ao Posto de Saúde José Araújo, na pista que liga Jacintinho ao Feitosa
7	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR HENRIQUE EQUELMAN	Conjunto Velho Rui – COHAB, 56 - Jacintinho	Próximo à Drograria Vitória Fica no Centro Social Urbano do Jacintinho
8	ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO SEMEÃO LAMENHA LINS	Rua Major José Joaquim Calheiros, S/N - Jacintinho	Próxima à Escola Municipal Kátia Assunção Próximo à feirinha
9	ESCOLA MUNICIPAL KÁTIA PIMENTEL ASSUNÇÃO	Rua Breno Cansanção , nº 788-Jacintinho	Em frente à feirinha, vizinho ao Supermercado Todo Dia
10	C.M.E.I MARIA LIEGE TAVARES DE ALBUQUERQUE	Rua São José S/N - Jacintinho	Rua em frente do Ginásio Erivaldo Maia
11	ESCOLA MUNICIPAL ARNON AFONSO FARIAS DE MELLO	Conjunto José da Silva Peixoto, Rua A, S/N, Quadra 01 - Jacintinho	Av. principal do Conj Jose Peixoto (assim que entra do lado esquerdo)
12	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR BALTAZAR DE MENDONÇA	R. Pedro Jeronimo dos Santos, S/N - Jacintinho	Rua ao lado do Supermercado Ponto Certo
13	ESCOLA MUNICIPAL GERUZA COSTA LIMA	Rua Santa Margarida, nº 222 - Jacintinho	Rua em frente à Panificação Pandoca
14	ESCOLA MUNICIPAL PROFª EULINA ALENCAR	Rua Coaracy Fonseca , S/N- Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
15	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO XXIII	Rua Dr Jose Joaquim Araújo, 57 - Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
ROTA 5			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA

1	C.M.E.I CASA DA AMIZADE	Avenida Santana, Nº 300 – Tabuleiro dos Martins	Rua principal do Cleto Marques. Rua da Transpal e SMTT. Fica ao lado da Delegacia
2	C.M.E.I HERMÉ MIRANDA	Rua João Monteiro, Nº 316 – Tabuleiro do Martins (Tabuleiro Novo)	Indo pela avenida Durval de Góes Monteiro, depois da Transpal, à direita
3	ESCOLA MUNICIPAL PROF ^a NATALINA COSTA CAVALCANTE	Rua Rotary, S/N - Tabuleiro do Martins	Na feirinha do Cleto, entrar na rua em frente ao supermercado LÍDER.
4	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ HAROLDO DA COSTA	Conjunto Salvador Lira, S/N – Tabuleiro dos Martins	Próximo ao campo Marituba e ao Posto de Saúde José Pimentel Amorim
5	CMEI PROFESSORA ANNE CLEIDE PIMENTEL BEZERRA	Av. Menino Marcelo, 247 Antares	Gigantinho Antares
6	C.M.E.I MARIA SALETE DA SILVA	Av. Antônio Lisboa de Amorim- S/N- Benedito Bentes	Próximo ao condomínio Recanto das Estrelas e a fábrica da Coca Cola. Na rua da Panificação Flor do Bairro
7	C.M.E.I PROFESSORA MARIA JOSÉ DE OLIVEIRA	Loteamento Recanto dos Contos, Av. Tancredo Neves S/N – Benedito Bentes	Próximo a UPA do Benedito Bentes
8	C.M.E.I JOSÉ M ^a DE MELO	Avenida Belo Horizonte, S/N Benedito Bentes	Caic/ Benedito Bentes na entrada do Benedito Bentes II
9	ESCOLA MUNICIPAL PAULO HENRIQUE COSTA BANDEIRA	Rua Norma Pimentel da Costa nº 11 - Benedito Bentes I	Em frente ao Terminal Integrado de Ônibus do Benedito I
10	C.M.E.I BRENO AGRA	Avenida Garça Torta, S/N – Benedito Bentes I	Próximo à Escola Estadual Eunice de Lemos Campos, de frente ao Salão Requinte da Beleza e Loja Multicoisas
11	ESCOLA MUNICIPAL BENEDITA DA SILVA SANTOS	Avenida Garça Torta, nº 557 Benedito bentes 1	Proximo ao colégio do Estsdo, Eunice de Lemos Campos. No pr´dio do antigo Colégio Brasil.
12	ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE FÁTIMA LIRA	Rua A - 25, Nº 298 – Benedito Bentes I	Próximo ao CMEI Pres, Francisco de paula Rodrigues Alves, Prédio da Escola Porto seguro.
13	ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ CLEMENTE	Avenida Pratagy, Nº 327 Quadra A 06 – Benedito Bentes I	No prédio do antigo colégio Miguel Cruz, próximo a loteria
14	C.M.E.I. PRES. FRANCISCO DE PAULA RODRIGUES ALVES	Av. Cachoeira do Meirim ,S/N – Benedito Bentes I	Vizinho ao 5º Batalhão do Benedito Bentes
ROTA 6			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA

1	ESCOLA MUNICIPAL PROFª DONIZETE CALHEIROS	Rua José Hermes Damasceno (antiga Av. Uberaba), S/N – Santa Lúcia	Rua do Aeroclub
2	ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE LIMA	Av. Belmiro Amorim, Nº 1750 – Santa Lúcia	Na avenida principal do Santa Lúcia, próxima à curva do Cambucy
3	ESCOLA MUNICIPAL JAIME DE ALTAVILLA	Rua Dilermano Reis, S/N, Loteamento Santa Lúcia – Tabuleiro do Martins	Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente à escola Jaime Amorim Miranda
4	ESCOLA MUNICIPAL JAIME AMORIM MIRANDA	Av. Belmiro Amorim, Nº 760 – Santa Lúcia	Na avenida principal da Santa Lúcia Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente a Escola Jaime de Altavilla
5	ESCOLA MUNICIPAL MARCOS SORIANO	Conj. Jardim Petrópolis II B. Qd. H 03, Lote 08 - Petrópolis Maceió- AL.	Entrando em frente a PETROSINEG
6	ESCOLA MUNICIPAL TRADUTOR JOÃO SAMPAIO	Praça Central, Conjunto João Sampaio - Jardim Petrópolis	Localizada dentro da Praça Central. Vizinho ao Terminal de Ônibus
7	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA I	Av. Denilma Bulhões, S/N- Jardim Petrópolis	Subindo a ladeira do Parque Municipal Próximo ao Supermercado Flor do Bairro
8	ESCOLA MUNICIPAL RADIALISTA EDÉCIO LOPES	Alameda Célia dos Anjos, 6 - Jardim Petrópolis	Antigo Colégio Laércio Rosa
9	ESCOLA MUNICIPAL DOM MIGUEL FENELON CÂMARA	Via principal do Jardim Petrópolis II, Quadra D –26, S/N - Chã da Jaqueira	Fica na via principal da Chã da Jaqueira, em frente a quadra de esportes da Boa Vista.
10	ESCOLA MUNICIPAL SERGIO LUIZ PESSOA BRAGA	Av. Gov. Lamenha Lins, S/N – Chã da Jaqueira	No final da Chã da Jaqueira. Próximo à Escola estadual João Paulo II
11	C.M.E.I PROFª MARIA NILDA DOS SANTOS SILVA	Rua Santa Clara, S/N – Chã da Jaqueira-Conjunto Mutirão	Vizinho ao Centro Comunitário/ Próximo ao terminal de ônibus
12	CMEI PROFESSORA ZAIRA NASCIMENTO DE OLIVEIRA	Travessa Jatobá, 37 Chã da jaqueira	Chã da jaqueira
ROTA 7			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	ESCOLA MUNICIPAL DRª NISE DA SILVEIRA	Loteamento Terra de Antares, S/N - Serraria	Entra ao lado do Hiper Bompreço Próximo ao Posto Jacutinga
2	ESCOLA MUNICIPAL CECILIA PONTES CARNAÚBA	Avenida Gilberto Soares Pinto – 763 – Antares I	Por trás da ADEFIN (antiga Adefal)

3	CMEI DULCINETE BARROS	Loteamento casa forte Antares - Antares	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
4	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIZETTE CORREIA	Avenida Menino Marcelo , loteamento Casa Forte, Quadra A, Lote 8 - Serraria	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
5	ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR ANTONIO ASSUNÇÃO	Loteamento Santa Terezinha – Quadra A LOT 04 - Serraria	Entrando no Conj. José Tenório, no final dos prédios, 1ª rua à Esquerda
6	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR POMPEU SARMENTO	Avenida Muniz Falcão – S/N – Barro Duro	Em frente à Faculdade UMJ (antiga FAT)
7	C.M.E.I PROFª ALBENE CLARINDO DUARTE	Rua francisco aguirre Camargo, 112 - Barro Duro	Por traz da Escola Sompeu Sarmiento
8	ESCOLA MUNICIPAL OLAVO BILAC	Rua Governador Lamenha Filho, S/N - Feitosa	Rua principal do Feitosa, próximo à garagem da Viação Progresso
9	ESCOLA MUNICIPAL DOM HELDER CÂMARA	Rua Acre, S/N - Feitosa	Entra na esquina da Farmácia Popular Preço Baixo
10	C.M.E.I JOÃO BATISTA MASCARENHAS DE MORAIS	Praça Osório Gato, S/N - Pitanguinha	Vizinha à Igreja Católica Próxima ao posto de Saúde
11	ESCOLA MUNICIPAL HIGINO BELO	Avenida Santa Rita de Cássia – S/N - Farol	Rua da Igreja Santa Rita Próxima à Praça do Centenário
12	C.M.E.I Mª DE LOURDES VIEIRA	Praça Gonçalves Ledo, S/N - Farol	Subindo a ladeira do Brito, dentro da praça
13	C.M.E.I PROFESSORA SÔNIA MARIA CAVALCANTE	Rua General Hermes-s/n Cambona	Ao lado da Secretaria Municipal de Educação de Maceió- SEMED
14	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ CARNEIRO	Avenida Bernardes Lopes, S/N - Farol	Por trás da Casa Vieira
15	ESCOLA MUNICIPAL PROF. MANOEL COELHO NETO	Rua Manoel Florentino da Silva, 190 - Farol	Fica na Vila Saem, na ntiga Associação de Moradores- AMOSA Vizinha à Igreja Católica
16	ESCOLA MUNICIPAL MAJOR BONIFÁCIO DA SILVEIRA	Avenida Jornalista José Batista dos Santos , 277 - Gruta	Proximo ao Terminal de ônibus da Rotary
17	CMEI LUIZ CALHEIROS JÚNIOR	Rua Lourival de Aguiar Pessoa, S/N - Serraria	Próximo a Escola José Correia Costa
18	ESCOLA MUNICIPAL LUIZA OLIVEIRA SURUAGY	Rua Padre Cícero- S/N, Ouro Preto	Em frente ao Conjunto do PAR
19	CMEI ESTUDANTE JOAO PEDRO DA SILVA BERNARDINO	Rua boa vista, <u>S/N Ouro Preto maceió</u>	Proximo a Escola Luiza Suruagy

20	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CORREIA COSTA	Rua Lourival de Aguiar Pessoa, S/N - Serraria	Próximo ao Campo Arena
ROTA 8			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	ESCOLA MUNICIPAL NOSSO LAR	Rua Professor Mário Broad - Levada	Prédio do antigo Colégio Élio Lemos.
2	C.M.E.I TEREZA DE LISIEUX	Rua 15 de Março – S/N - Levada	Próximo ao Colégio Nosso Lar/ Próximo à escola Mário Mafra
3	ESCOLA MUNICIPAL PROF. RANILSON FRANÇA SOUZA	Rua Prof. Mário Broad , 36 - Levada	Vizinha à escola Nosso Lar
4	C.M.E.I DOUTOR ANTÔNIO MARIO MAFRA	Rua 15 de Março - Levada	Entra na Praça Santo Antônio, no final da rua entra à esquerda, fica próximo ao Colégio Carvalho
5	ESCOLA MUNICIPAL RUI PALMEIRA	Av. Monte Castelo, S/N - Vergel	Principal do Vergel
6	ESCOLA MUNICIPAL PROF. DERALDO CAMPOS	Rua Tenente Moisés S. Firmino. S/N - Vergel	No terminal de ônibus do Vergel
7	CMEI WALTER PITOMBO LARANJEIRAS	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Coladinha com a Escola Lindolfo Collor
8	ESCOLA MUNICIPAL LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Nos fundos do prédio da Guarda Municipal
9	C.M.E.I LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Vizinho a Escola Lindolfo Collor
10	ESCOLA MUNICIPAL DR JOSÉ BANDEIRA DE MEDEIROS	Rua Guaicurus, nº 77 - Ponta Grossa	Antigo Prédio do Colégio Santos Dumont (entra na rua da praça que leva à SLUM)
11	ESCOLA MUNICIPAL ALMEIDA LEITE	Rua Virgílio Guedes – Ponta Grossa	Próximo ao terminal de ônibus da Rua Cabo Reis/ No final da rua dos Timbiras
12	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA APARECIDA	Rua professora maria José Loureiro lima, nº 200 Prado	Próximo ao cemitério Nossa Senhora da Piedade

13	ESCOLA MUNICIPAL PIO X	Rua Profa. Maria José Loureiro, 200 - Prado	Duas ruas por trás do cemitério. Rua sem saída
14	ESCOLA MUNICIPAL TEREZA DE JESUS	Rua Sargento Jaime Pantaleão, 75 - Prado	Rua em frente ao Cemitério Nª Srª da Piedade - Prado
15	ESCOLA MUNICIPAL PROFª CLAUDINETE BATISTA DA SILVA	Rua Ary Pitombo, 290 - Trapiche	Rua em frente ao ginásio do SESI, em direção à praia Uma rua antes do HGE
16	C.M.E.I PADRE SILVESTRE VREDEGOOR	Praça Afrânio Jorge - Prado	Na Praça da Faculdade
17	C.M.E.I SÃO SEBASTIÃO	Rua Edgar de Góes Monteiro, S/N - Prado	Uma rua antes da pecuária no sentido Centro-Trapiche (Depois da PM, entra à direita)
18	C.M.E.I SUZANA PALMEIRA	Rua Álvaro Marinho, S/N - Prado	Vizinho à escola São sebastião
19	ESCOLA MUNICIPAL PROF. ANTÍDIO VIEIRA	Rua Paulo Neto - Trapiche	Rua em frente à Garagem da Auto Viação Veleiro Próximo ao Trapichão
20	C.M.E.I NOSSA SENHORA DA GUIA	Avenida Siqueira Campos, 24/27 - Prado	Próximo a Escola Antídio Vieira
21	C.M.E.I VICE-GOVERNADOR FRANCISCO MELLO – CAIC	Avenida Senador Rui Palmeira, S/N Trapiche da Barra	Vizinho ao Papódromo
22	C.M.E.I MARIA APARECIDA BEZERRA NUNES	Conjunto Residencial dos Pescadores – Rua Ari Pitombo, S/N- Trapiche da Barra Praia do Sobral	Dentro do Conjunto Vila dos Pescadores
23	ESCOLA MUNICIPAL SILVESTRE PÉRICLES	Praça Dr. Caio de Aguiar Porto Pontal da Barra	Na principal do Pontal- lado esquerdo
24	C.M.E.I MESTRE MARIO IZALDINO	Rua Senador Arnon de Melo S/N – Pontal da Barra	No final do Pontal, ao lado da Motonáutica
ROTA 9			
Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	ESCOLA MUNICIPAL PROF. CORINTHO CAMPELO	Conjunto INOCOOP Rua A – 5, S/N Cidade Universitária	Entra na delegacia e no final da rua entra a esquerda, próximo ao terminal de ônibus do Eustáquio Gomes
2	CMEI MARTHA CÉLIA BERNARDES	Rua Dr. Juracy Pereira S/N. Conjunto Santa Maria.	Saída do Conjunto Eustáquio Gomes cruzamento da BR 104. Ecoponto Santa Maria. Entrando na rua do Acessórios Mineirão.

3	ESCOLA MUNICIPAL GASTONE LÚCIA DE CARVALHO BELTRÃO	Conjunto Residencial Jardim Royal II, S/N- Cidade Universitária	Próximo à segunda Caixa D'água / Fica na praça central do Jardim Royal
4	C.M.E.I ANA CAROLINA GALINDO FORTES FERREIRA SANTIAGO	Loteamento Novo Jardim, S/N- Conjunto Eustáquio Gomes de Melo Cidade Universitária	Fica no Conjunto Novo Jardim Depois da UFAL, entrando na avenida principal do Eustaquio Gomes
5	ESCOLA MUNICIPAL MARIA CARMELITA CARDOSO GAMA-CAIC	Cidade Universitária (UFAL), Km 14 BR 104 - Tabuleiro	Dentro da UFAL, lado esquerdo
6	C.M.E.I JOSÉ ORLANDO CAJÉ	Conjunto residencial Maceió 01 - rua Projetada , s/ N° Cidade Universitária	Proximo ao residencial Maceió I
7	ESCOLA MUNICIPAL DR. DENISSON MENEZES	Rua Arthur Ramos, Quadra 09, S/N - Conjunto Dênisson Menezes Cidade Universitária	Por trás do Complexo Penitenciário/Por trás da UFAL
8	CMEI PROFº EDVALDO ALBUQUERQUE DOS SANTOS	Rua Arthur Ramos, QD. 09 - SN - Conj. Denisson Menezes, Cidade Universitária	Por trás da UFAL
9	ESCOLA MUNICIPAL LUIS PEDRO DA SILVA IV	Residencial Gama Lins Cidade Universitária	Após a UFAL (por trás)
10	ESCOLA MUNICIPAL PROFª SILVIA CELINA NUNES LIMA	Rua Benedito Loureiro, nº 2001 Village Campestre II Cidade Universitária	Fica após a feirinha do Village II (Depois da feirinha)
11	ESCOLA MUNICIPAL Mª DE LOURDES DE MELO PIMENTEL	Rua Padre Cícero, Village Campestre II – Cidade Universitária	Ao lado da feirinha do Village II
12	C.M.E.I MONSENHOR LUÍS BARBOSA	Rua Gabino Besouro, S/N – Vilage Campestre II -Tabuleiro do Martins	No final da rua de barro, vizinho ao conjunto residencial de apartamento/ Fica no final do Vilage II, próximo ao canavial
13	ESCOLA MUNICIPAL YEDA OLIVEIRA	Av. José Camelo de Freitas, 595- Tabuleiro	Antiga Escola Ribeiro Marques. Rua da loja de material de construção Total Giro

ROTA 10

Nº	ESCOLA	ENDEREÇO	PONTO DE REFERÊNCIA
1	ESCOLA MUNICIPAL CESAR AUGUSTO DE OLIVEIRA	Rua Boa Esperança, S/N – Santos Dumont	Após a escola do Carimbão
2	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL PEDRO DOS SANTOS	Av. Corinto da Paz, Loteamento 17 - Conjunto Santos Dumont	A escola fica em frente à Praça do Colégio do Carimbão
3	CMEI PROFESSORA MARIA ELISABETE DOS	Av. Lourival Melo Mota - Rodovia BR 104 -	Gigantinho Santos Dumont

	SANTOS VASCONCELOS	Santos Dumont	
4	ESCOLA MUNICIPAL PROFª JAREDE VIANA DE OLIVEIRA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas/ Próximo a casa do estudante,
5	C.M.E.I TOBIAS GRANJA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas, na segunda rua à direita.
6	ESCOLA MUNICIPAL PROFª HÉVIA VALÉRIA MAIA AMORIM	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
7	C.M.E.I GRACILIANO RAMOS	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
8	C.M.E.I FULVIA DE BARROS MOTT ROSEMBERG	Av. Alice Karoline, S/N- Village Campestre/ Tabuleiro dos Martins	Ao lado da Vila Olímpica
9	ESCOLA MUNICIPAL CICERO DUÉ DA SILVA	Avenida Menino Marcelo, 1391 – Tabuleiro dos Martins Cidade Universitária	Em frente à entrada do Distrito Industrial, indo pela Via expressa/ Dentro do conjunto Tabuleiro do Martins

8.7. As entregas deverão ser realizadas às terças e quartas-feiras, na primeira e terceira semana de cada mês, no horário das 7h30 às 11h30 ou das 13h às 17h, sempre após o recebimento da Ordem de Fornecimento, conforme quadro abaixo:

8.8. Caso os dias definidos não sejam dias úteis/letivos, a entrega deverá ocorrer no primeiro dia útil/letivo subsequente. A alteração das datas e horários de entrega somente poderá ser efetuada pelo fiscal do contrato, através de comunicação formal à Contratada.

8.9. O transporte a ser utilizado no fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir com as normas regulamentares da Vigilância Sanitária.

8.10. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, para conhecimento e providências.

8.11. Caso quantidade e/ou qualidade dos produtos entregues não corresponda(m) ao exigido na respectiva Ordem de Fornecimento, a remessa será devolvida total ou parcialmente à fornecedora, para que esta, no prazo máximo de 24 horas, faça a devida substituição, sem ônus para a SEMED, sob pena de aplicação de multa diária ou rescisão do contrato, a critério da Administração.

9. DA CONTRATAÇÃO

9.1. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de



Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme o ANEXO V, da mencionada Resolução do FNDE;

9.2. Os contratos que resultarão do presente Credenciamento terão prazo de duração de 12 (doze) meses, podendo ainda ser prorrogado a critério da Administração, caso não venha a adquirir a quantidade total prevista no Edital no prazo supracitado;

9.3. O prazo para assinatura do Contrato será de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da convocação, sob pena de desclassificação e convocação do remanescente, seguindo a ordem de classificação.

10. DO PAGAMENTO

10.1. Os produtos somente serão recebidos se estiverem conforme condições descritas nos itens 3 e 8, perante apresentação da **Nota Fiscal** e entrega de **Termo de Recebimento e Aceite**. Deste, uma via ficará com a fornecedora e outra com a escola.

10.2. Mediante apresentação mensal de documentos específicos, por parte do contratado, a Administração terá prazo de até **15 (quinze) dias** para efetuar pagamento, através de Ordem Bancária – O.B.

10.3. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente, considerando para efeito de pagamento o dia da entrega da Ordem Bancária na unidade bancária;

10.4. O pagamento mensal ocorrerá mediante apresentação dos seguintes documentos específicos:

- a) Nota fiscal de serviço/fatura discriminativa;
- b) Ordem de Fornecimento;
- c) Termo de Recebimento e Aceite (por escola);
- d) Certidão de regularidade fiscal junto ao FGTS e à Receita Federal, com os prazos de validade devidamente atualizados.

10.5. A apresentação de Nota Fiscal com incorreção ou desacompanhada da documentação requerida no parágrafo anterior, implicará na sua devolução à Contratada para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.

10.6. À Administração se reserva o direito de recusar a efetivação do pagamento se, no ato da atestação do produto fornecido, este estiver em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Edital.



10.7. A Administração poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos previstos neste Edital;

10.8 É vedada a antecipação de pagamento, para cada faturamento.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A CONTRATADA obriga-se a:

11.1.1. Cumprir rigorosamente os termos do Projeto de Venda, ao qual se vincula totalmente, não sendo admitidos cancelamentos ou retificações, quer seja nos preços quer seja nas condições estabelecidas;

11.1.2. Responder por todo ônus salarial, encargos sociais e legais, impostos e seguros relativamente aos seus empregados;

11.1.3. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos venham a causar ao patrimônio da Contratante, ou a terceiros, da ação ou omissão, culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

11.1.4. Comunicar, por escrito, imediatamente, ao Fiscal do Contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

11.1.5. Realizar as entregas em estrita observância às regras contidas na Portaria SVS/MS nº 326/97 e Resoluções RDC nº 216/2004 e 275/2002 da ANVISA;

11.1.6. Efetuar, de imediato, o afastamento de qualquer funcionário das dependências do CONTRATANTE, cuja atuação, permanência ou comportamento sejam inconvenientes ou insatisfatórios ao bom andamento dos serviços;

11.1.7. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados ou representantes, dolosa ou culposamente, à Secretaria Municipal de Educação – SEMED ou a terceiros;

11.1.8. Manter, durante todo o período de execução contratual, as mesmas condições de habilitação exigidas neste Edital.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

12.1.1. Lavrar termo contratual;

12.1.2. Entregar Ordens de Fornecimento de gêneros alimentícios;

- 12.1.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 12.1.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do contrato, por servidor especialmente designado;
- 12.1.5. Atestar a execução do objeto do presente ajuste por agente indicado acima;
- 12.1.6. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução do objeto deste Termo, inclusive permitir o livre acesso dos responsáveis da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE, desde que devidamente identificados;
- 12.1.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazos estabelecidos neste instrumento;
- 12.1.8. Aplicar as penalidades por descumprimento de contrato.

13. FISCALIZAÇÃO

- 13.1. A execução das obrigações contratuais integrantes desta Chamada Pública será fiscalizada pelo FISCAL DO CONTRATO, com autoridade para exercer como representante da Administração da SEMED, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual;
- 13.2. O Fiscal do Contrato será nomeado pela Autoridade Competente e terá como atribuições:
 - 13.2.1. Fiscalizar a execução do Contrato, objetivando garantir a qualidade desejada;
 - 13.2.2. Gerenciar as rotinas de recebimentos dos gêneros com a efetiva atuação dos agentes de cada unidade escolar;
 - 13.2.3. Acompanhar e atestar o recebimento dos produtos, indicando as ocorrências de qualquer incidente;
 - 13.2.4. Solicitar realização, sempre que julgar necessário, de testes microbiológicos nos alimentos entregues;
 - 13.2.5. Solicitar à Autoridade Competente aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
 - 13.2.6. Solicitar à contratada e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do Contrato;
 - 13.2.7. Comunicar ao representante do fornecedor sobre o descumprimento de cláusula contratual;
 - 13.2.8. Receber da CONTRATADA documentos específicos, os quais são requisito para

pagamento dos serviços;

13.2.9. Atestar e encaminhar notas fiscais ao setor competente, para autorizar pagamentos;

13.2.10. A ação da fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- der causa à inexecução parcial do contrato;

II - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Der causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida pelo contrato;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII -apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

14.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei 14.133/2021);

14.2.2. Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Maceió, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, quando praticadas

as condutas descritas nos incisos II a VII acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei 14.133/2021);

14.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XII, bem como nas descritas nos demais incisos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, ficando o responsável impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos (art. 156, §5º, da Lei 14.133/2021). 9.2.4. Multa:

14.2.4.1. Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XI acima, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor do contrato;

14.2.4.2. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no inciso III acima, a multa será de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato;

14.2.4.3. Para infração descrita no inciso II acima, a multa será de 1% (um por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do contrato;

14.2.4.4. Para infrações descritas nos incisos IV a VII, a multa será de 1% (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor do contrato;

14.2.4.5. Moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias;

14.2.4.6. Moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

14.2.4.7. O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

14.3. A aplicação das sanções previstas no contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021);

14.4. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021);

14.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021);

14.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art.

156, §8º, da Lei nº 14.133/2021);

14.6.1. Caso o valor da garantia eventualmente exigida seja utilizado, no todo ou em parte, para o pagamento da multa, esta deve ser complementada pelo contratado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação da contratante;

14.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

14.8. A Administração poderá, em situações excepcionais devidamente motivadas, efetuar a retenção cautelar do valor da multa antes da conclusão do procedimento administrativo;

14.9. aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

14.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

14.10.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.10.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.10.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.10.4. os danos que dela provierem para o Contratante;

14.10.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133/2021);

14.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133/2021);

14.13. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de

aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161 da Lei nº 14.133/2021);

14.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21;

14.15. Os atrasos por problemas técnicos que perdurarem por mais de 10 (dez) dias serão considerados inexecução parcial para os efeitos das aplicações das penalidades, salvo em caso de frustração de safra com laudo comprobatório de empresa credenciada no SIBRATER (Sistema Brasileiro de Assistência e Extensão Rural).

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Esclarecimentos e informações sobre a presente Chamada Pública serão obtidos na sede da SEMED, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital.

15.1.1. O edital da presente Chamada Pública poderá ser obtida na sala de Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, situada na sede da Secretaria Municipal de Educação de Maceió, ou pelo e-mail: chamadapublica@semed.maceio.al.gov.br, no horário das 08h às 14h, de segunda a sexta-feira. O edital da chamada pública será publicado e disponibilizado por 20 dias corridos.

15.2. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, o qual 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 com o Capítulo III – Dos Contratos, da Lei 14.133/2021.

15.3. O fornecimento do objeto deste Edital está previsto para o período de 12 meses, contados a partir da publicação do resultado da seleção, no Diário Oficial do Município – DOM.

15.4. As despesas oriundas dos Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar são adequadas orçamentária e financeiramente à Lei Orçamentária Anual – LOA e também compatíveis com a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO.



15.5. Os contratos celebrados admitem prorrogação, desde que atestada pela autoridade competente que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, considerando o art. 107 da Lei nº 11.133/202.

15.5 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Modelo de Projeto de Venda

ANEXO III – Modelo de Declaração de Produção Própria

ANEXO IV – Modelo de Declaração de Responsabilidade

ANEXO V – Minuta de Contrato

Maceió, 01 de abril de 2025.

Comissão Mista de Seleção para Chamada Pública/SEMED/ALICC



ANEXO I – Termo de Referência

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1. 1. O objeto deste documento é o estabelecimento das condições necessárias para a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública, com a contratação de Cooperativas e/ou Associações de Agricultores e Empreendedores Familiares Rurais, para o fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Pública de Ensino do Município de Maceió, com base no Sistema para administração e Controle Escolar - SisLAME e Censo Escolar do exercício anterior, realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira/Ministério da Educação – INEP/MEC.

1.2. Neste tipo de contratação sugere-se o parcelamento da solução. A Chamada Pública será realizada por item, visando propiciar a ampla participação dos agricultores familiares. A equipe de Planejamento concluiu que o parcelamento do objeto é técnica e economicamente viável, minimizando a possibilidade de insucesso na adjudicação/homologação dos bens.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Secretaria Municipal de Educação do Município de Maceió/AL, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atende a aproximadamente 58.608 (cinquenta e oito mil, seiscentos e oito) alunos, nos níveis/modalidades de ensino Educação Infantil – contemplando Creche e Pré-escola e Ensino Fundamental – contemplando também Educação de Jovens, Adultos e Idosos – EJAI, conforme demonstrado no Processo: 6500.131511.2024 - fls: 18-23).

2.2. A alimentação é um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional– SISAN.

2.3. A Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, prevê em seu art. 24, que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) seja utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947, de 18 de junho de 2009.

2.4. Constitui uma das diretrizes do PNAE o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios



diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

2.5. A obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação escolar do Município de Maceió, bem como criar oportunidades de geração de renda, que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

2.6. Salienta-se que, segundo o § 1º, art. 14 da Lei nº 11.947/2009, a aquisição de que trata este Edital deverá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local.

Na referida aquisição devem ser observados os princípios inscritos no art. 37, da Constituição Federal.

Os alimentos devem atender às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria, definidas por órgão como a Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

3. DISCRIMINAÇÃO E QUANTITATIVOS

3.1. No Quadro 01 estão registradas as especificações detalhadas dos gêneros alimentícios e seus quantitativos, bem como os itens a serem adquiridos através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

3.2. Os gêneros alimentícios, assim como seus quantitativos, foram definidos a partir do cardápio escolar, considerando a necessidade nutricional dos alunos, respeitando os hábitos alimentares da cultura local, dando preferência, sempre que possível, a alimentos in natura e minimamente processados, no sentido de adquirir no mínimo 30% (trinta por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE.

3.3. Os gêneros alimentícios, assim como as embalagens, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde (ANVISA), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), nas suas respectivas áreas de competência.

QUADRO 01 - ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Nº	ESPECIFICAÇÃO	UND DE MEDIDA	QTD	PREÇO PRELIMINAR	TOTAL
1	ABACAXI Nome Científico: <i>Ananas comosus L. Merril</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a coroa deverá se apresentar intacta e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso Mínimo Unitário: 1,5kg Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
2	BANANA COMPRIDA Nome científico: <i>Musa cavendishi</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 250g Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

3	BANANA PRATA OU PACOVAN Nome Científico: <i>Musa acuminata</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 100 - 120g Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
4	GOIABA Nome Científico: <i>Psidium guajava</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 150g Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

5	MANGA TOMMY Nome Científico: <i>Mangifera indica L.</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 400g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
6	MELANCIA Nome científico: <i>Citrus vulgaris</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 5Kg Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

7	MELÃO Nome científico: <i>Cucumis melo L.</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 1,2Kg Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
8	TANGERINA/ PONKAN/ CRAVO Nome Científico: <i>Citrus reticulata blanco</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 160g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

9	ABÓBORA DE LEITE Nome científico: <i>Cucurbita moschata</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 1,5kg. Embalagem: Monobloco e/ou caixa plástica com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
10	CEBOLA BRANCA Nome científico: <i>Allium caepa</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar sem broto, intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 140g. Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

11	CENOURA Nome científico: <i>Daucus carota</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar uniforme, sem brotos, intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 150g. Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixas plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
12	CHUCHU Nome científico: <i>Sechium edule</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar uniforme, sem brotos, intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 300g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixas plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

13	FEIJÃO DE CORDA VERDE/ DEBULHADO E CONGELADO Nome científico: <i>Vigna unguiculata (L) Walp</i> Características gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, de 1ª qualidade, de colheita recente, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, íntegro, com aspecto, odor e sabor próprio; ausência de sujidades, mofo, parasitos, larvas ou corpos estranhos. Validade: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Peso líquido: 1kg. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, vedado hermeticamente, com etiqueta indicando nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e o peso, conforme legislação em vigor. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
14	PIMENTÃO VERDE Nome Científico: <i>Capsicum annuum</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 140g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

15	TOMATE VERMELHO Nome Científico: <i>Solanum lycopersicum</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem: Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, com etiqueta indicando o peso. Embalagem Secundária: Monobloco e/ou caixa plástica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
16	BATATA DOCE Nome científico: <i>Ipomoea batatas</i> Características gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: estar fresca; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacta e firme. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem: Saco de polietileno ou rafia com padrão de identidade conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

17	CARÁ Nome científico: <i>Dioscorea Alata</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto e firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 1,2Kg. Embalagem: Saco de polietileno ou rafia com padrão de identidade conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
18	INHAME Nome científico: <i>Colocasia Esculenta</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; deverá se apresentar intacto, com polpa branca e consistência firme. Estar isento de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Peso médio por unidade: 1,5Kg. Embalagem: Saco de polietileno ou rafia com padrão de identidade conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				

19	MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA Nome científico: <i>Manihot esculenta</i> Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer as seguintes condições mínimas: estar fresco; ter atingido o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; boa qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões, de origem física ou mecânica que alterem a sua conformação e aparência; tamanho e coloração uniforme; desprovida de odor ou sabor estranho; isento de: material terroso, sujidade ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagem), resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Deve estar sem casca, cortada em roletes e congelada. Peso Médio da porção: De 2 a 5Kg. Embalagem Primária: Saco plástico resistente, transparente e atóxico, adequado para alimentos, vedado hermeticamente, com etiqueta indicando nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso e temperatura de congelamento mínima de -12°C conforme legislação em vigor. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto.				
20	AÇÚCAR CRISTAL Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. (<i>Saccharum officinarum</i> L.). Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Composição básica centesimal: sacarose concentração mínima de 99,6%, sais minerais concentração máximo de 0,10%, umidade máxima de 0,07%. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Peso líquido: 1Kg. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxico, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.				

21	ARROZ BRANCO TIPO 2 Nome científico: <i>Oryza sativa</i>. Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz “in natura”, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Deve conter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos inteiros. Máximo de 4,5% de grãos quebrados e quimeras. Fator de cocção $\geq$ 2,4, ou seja, o rendimento após cozido deve ser aproximadamente duas vezes e meia a quantidade de arroz cru. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Peso líquido: 1Kg. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, íntegro, transparente, atóxico, original do fabricante, vedado hermeticamente, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Embalagem secundária (quando aplicável) : Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.				
22	FARINHA DE MANDIOCA, FINA Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Característica Organoléptica e Físico-Química: Seca, fina, beneficiada, branca, <u>tipo 1</u>, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Peso líquido: 1Kg. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, atóxico, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em fardo de polietileno transparente resistente atóxico.				

23	LEITE DE COCO Ingredientes: leite de coco e água, outros ingredientes , desde que permitido pela legislação em vigor, sejam declarados e não descaracterize o produto. Isento de lactose, açúcar , edulcorantes e gordura trans Características gerais: Natural, concentrado, obtido do endosperma do coco, procedente de frutos são e maduros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto de emulsão, cor branca leitosa, aroma e sabor característico do leite de coco, livre de odores estranhos e rancidez. Peso líquido: 500ml Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em garrafas de 500ml, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.				
24	BEBIDA LÁCTEA, SABOR MORANGO Ingredientes: Leite integral pasteurizado (no mínimo 51% da massa do total de ingredientes do produto), açúcar, soro de leite e polpa/suco de morango e/ou aroma natural/idêntico ao natural de morango. Características Organolépticas e Físico-Química: Consistência líquida e viscosa; sabor e odor característicos. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos ou não biológicos. O produto deve ser recebido sob temperatura de refrigeração (De 1° a 10°C ou conforme instruções do fabricante). Peso líquido: 900g. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 20 dias e a fabricação de no máximo 10 dias na data de entrega. Embalagem Primária: Saco de polietileno leitoso (asséptico) com bordas hermeticamente fechadas. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				

25	LEITE EM PÓ INTEGRAL Ingredientes: leite integral com elementos indispensáveis as crianças, rico em cálcio, proteína de alta qualidade, gordura, carboidratos, vitaminas A, E, D e lecitina. Características gerais: Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido. Peso líquido: 200g. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, original do fabricante, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, contendo a data da fabricação, a validade do produto, número do lote, peso, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente ou saco de polietileno transparente resistente atóxico.				
26	MANTEIGA Ingredientes: Manteiga de 1ª qualidade com sal, obtida do creme de leite (nata) pasteurizado, cloreto de sódio e corante natural de urucum e , com teor mínimo de 80% de lipídeos. Característica Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica vigente, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Umidade máxima 16,0%. Peso líquido: 200g Validade mínima: O produto deverá ter no mínimo 3 meses de validade e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de polietileno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, marca do fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixas térmicas, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				

27	QUEIJO COALHO Ingredientes: De 1ª qualidade, obtido por coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, e complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Peso líquido: 01 Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 dias e fabricação de no máximo 7 dias na data da entrega. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, resistente, limpo, transparente, vedado hermeticamente, de forma que o produto seja entregue íntegro. Conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e de fabricação, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixas térmicas, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Condição de conservação e comercialização: Deverá manter-se a uma temperatura 0º-10º C.				
28	QUEIJO MUÇARELA FATIADO Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Características gerais: Isento de GLÚTEN e Gordura Trans; resfriado, sem crosta e rachaduras na superfície; sabor e odor característicos; levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Consistência/textura compacta e macia, uniforme, sabor e odor próprio. Fatias com cerca de 30g. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 dias e fabricação de no máximo 15 dias na data da entrega. Embalagem primária: Saco plástico atóxico, limpo, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e fabricação, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Manipulação obedecendo a norma de segurança conforme legislação sanitária vigente RDC 216 ANVISA/2004, Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixas térmicas, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. Condição de conservação e comercialização: Deverá manter-se a uma temperatura 0º-10º C.				

29	POLPA DE ABACAXI Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
30	POLPA DE ACEROLA Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				

31	POLPA DE CAJU Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
32	POLPA DE GOIABA Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				

33	POLPA DE MANGA Ingredientes: Extraída da polpa da fruta integral, 100% natural. Sem adição de açúcar; não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos; aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios; o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido: 1Kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e a fabricação de no máximo 30 dias na data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno de baixa densidade (PEBD), transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado; a embalagem deverá conter externamente os dados de Identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Ministério da Agricultura; todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Embalagem Secundária: Caixa térmica, com higienização conforme legislação sanitária em vigor, garantindo a conservação e segurança do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.				
34	BOLO DE CENOURA Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.				

35	BOLO DE CACAU E FRUTAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Deve ser adoçado com banana e uva passa. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.				
36	BOLO DE LARANJA Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.				

37	BOLO DE MASSA PUBA Ingredientes: Não será permitida a fabricação com margarina, gordura vegetal ou gordura transesterificada, massa pronta, açúcar, conservantes, corantes e outros aditivos. Uso de Insumos naturais majoritariamente da agricultura familiar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto fofo, com odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Peso líquido: 01kg. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 3 dias e a fabricação de no máximo 01 dia na data de entrega.				
	TOTAL				

3.4. Ressalta-se ainda a possibilidade, prevista no art. 125 da Lei 14.133/2021, de acréscimo ou diminuição do valor inicial do contrato em até 25%.

3.5. Quanto ao preço de aquisição, sua definição baseia-se no art. 31, da Resolução FNDE nº 6/2020, alterada pela Resolução nº 20/2020. Ou seja, o preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, acrescido dos insumos exigidos neste edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e outros itens necessários para o fornecimento dos gêneros alimentícios.

3.6. A pesquisa de preço considerou a prioridade dos preços locais, das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estaduais ou nacionais, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias).

3.7 Esta Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar realizou audiência pública com os agricultores familiares das regiões geográficas, através de convites via e-mails, para mapeamento da produção agrícola e para solicitação de cotação de preços (Anexo 01).

3.8. Conforme os itens 3.5 e 3.6 e audiência pública, o corpo técnico da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar desta SEMED/ Maceió elaborou os preços preliminares dos gêneros alimentícios, objetos deste TR (Tabela 02), que servirão de base para definição dos preços, pelo setor competente desta SEMED/ Maceió.

4. ENQUADRAMENTO E ESTRATÉGIA DE CONTRATAÇÃO

4.1. Considerando o previsto no Art. 37 da Resolução nº 6/2020, o qual prevê que *"Nos Estados, Distritos Federal, Municípios e escolas federais onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais) por ano, a EEx. poderá optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP jurídica, desde que previsto na Chamada Pública"*, o objeto deste certame será adquirido por meio de Chamada Pública, oriundo, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, organizados em GRUPOS FORMAIS, sendo este uma organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF – CAF/ DAP Jurídica, conforme Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, artigo 34.

4.2. Para fins desta aquisição, serão considerados candidatos a fornecedores

os Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais organizados em Associações e/ou Cooperativas, detentoras de Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP Jurídica/ CAF segundo Resolução CD/FNDE nº 6/2020, artigo 34, inciso I.

4.3. O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, para Alimentação Escolar, é limitado ao valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural, em R\$ 40.000,00 (vinte mil reais), por Declaração de Aptidão do PRONAF - DAP/ CAF Familiar/ano/entidade executora, de acordo com o art. 39 da Resolução do CD/FNDE nº 21/2021.

4.4. Para fins de elaboração de projeto de venda e operacionalização das aquisições da Chamada Pública, as unidades escolares da rede municipal de ensino estarão agrupadas em zonas, as quais são definidas a partir de critérios geográficos da cidade de Maceió. A cada zona corresponderá um lote, perfazendo a seguinte correlação: Zona 1 - Lote 1; Zona 2 - Lote 2; Zona 3 - Lote 3; Zona 4 - Lote 4. A cada Lote corresponderá um projeto de venda, entretanto vale observar que cada cooperativa interessada em participar da Chamada Pública poderá elaborar seu projeto de venda contemplando um lote apenas ou mais de um, a depender da sua capacidade produtiva e de atendimento ao objeto deste edital.

4.5. 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: $VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (CAF/ DAPs familiares) inscritos na CAF/ DAP jurídica), conforme Art. 39 inciso II da Resolução do CD/FNDE nº 6/2020.

4.6. Cabe às cooperativas e/ou associações que firmarem os contratos a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda.

4.7. Será assegurado aos técnicos da Secretaria Municipal de Educação, o direito de inspecionar as instalações dos contratados, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão de Chamada Pública, antes e/ou após a adjudicação.

5. DA HABILITAÇÃO E SELEÇÃO DAS PROPOSTAS

5.1. Para fins de habilitação, obrigatoriamente deverão ser apresentados à Comissão de Chamada Pública os seguintes documentos:

5.1.1. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

- a) A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- b) O extrato da DAP/ CAF Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à certidão conjunta Receita Federal e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- d) Cópia do Estatuto e Ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados na Junta Comercial, no caso de Cooperativas; ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de Empreendimentos Familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- e) A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos cooperados;
- f) A declaração do seu representante legal, de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados;
- 9) A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso, ou seja, quando apresentarem produtos de:



I. Origem animal (leite em pó, manteiga, bebida láctea, queijo, frango, ovos) - apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal (SIM) ou estadual (SIE) ou federal (SIF) ou similares, observadas as respectivas competências;

II. Origem vegetal minimamente processado (macaxeira descascada) - apresentar Alvará Sanitário;

III. Fruta (polpas) - apresentar Certificado de registro no MAPA - Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

h) Outros documentos que identifiquem os produtos orgânicos e/ou agroecológicos. São consideradas três formas possíveis de certificação de produtos orgânicos. São elas: Sistemas Participativos de Garantia - SPG, Certificação por Auditoria; e Organização de Controle Social - OCS.

5.1.2. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

a) O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar será apresentado conforme modelo (anexo I) deste Termo de Referência.

b) Deverá constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP/ CAF Física de cada agricultor familiar fornecedor e o CNPJ e DAP/ CAF jurídica da organização produtiva.

c) A proposta deverá, obrigatoriamente, descrever a caracterização e a quantidade de alimentos a ser fornecida, com preço unitário, observando as condições fixadas neste Termo de Referência.

5.2. Na ausência ou desconformidade de qualquer dos documentos acima citados, fica facultado à SEMED a abertura de prazo para a regularização da documentação.

5.3. Caso não haja o necessário saneamento o(s) interessado(s) será(ão) inabilitados e os envelopes de projeto de venda destes proponentes serão devolvidos lacrados.

5.4. 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 no DOM e no prazo de 05 dias úteis da publicação do resultado o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

5.5. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35, da Resolução nº 6/2020.

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1. Após fase de habilitação, serão exigidas amostras ao(s) fornecedor(es), dos itens constantes e conforme o Quadro 02, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, os quais deverão ser submetidas a teste de atributos, especificamente Teste “Dentro/Fora”, segundo “Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”, disponível no sítio eletrônico: www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-material-de-divulgacao/ alimentação-manuais.

Quadro 02. Amostras dos gêneros para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos através da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

Produtos a serem avaliados: 1 Bebida láctea; 2 Leite de coco; 3 Manteiga; 4 Polpa de acerola; 5 Polpa de cajá; 6 Polpa de caju; 7 Polpa de goiaba; 8 Polpa de manga; 9 Polpa de manga; 10 Polpa de maracujá; 11 Queijo coalho; 12 Queijo muçarela.

Atributos a serem avaliados: Aparência, Sabor, Textura

6.2. Os produtos deverão ser identificados com o número do edital, o nome do fornecedor (grupo formal) e a especificação do produto;

6.3. A não apresentação da amostra ou a apresentação de amostra em desacordo com as exigências deste edital implicará na automática desclassificação do item e/ou da proposta;

6.4. A análise ficará a cargo da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, a qual emitirá parecer em laudo devidamente assinado e identificado;

6.5. As amostras aprovadas estarão vinculadas às respectivas propostas e aos contratos, não podendo ser substituídos por outros produtos, salvo se prévia e formalmente requerido pela contratada e após análise e aprovação de amostra do produto substituto pela equipe da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar e ainda formalização de termo aditivo ao contrato;

6.6. A quantidade de uma unidade de cada produto deverá ser entregue, em data e hora a ser definida em Edital, na Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar/ Secretaria Municipal de Educação, com sede na Rua General Hermes nº 1199, Cambona, CEP 57017-000, Maceió-Alagoas.

7. DA CONTRATAÇÃO E DO FORNECIMENTO

7.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios será formalizado por meio de instrumentos contratuais. O Termo de Contrato deverá ser assinado no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação do vencedor.

7.1.1. O prazo acima poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, caso haja fato superveniente devidamente justificado e aceito pela Administração.

7.1.2. No ato da formalização contratual, a Administração deverá emitir a respectiva nota de empenho, cuja despesa correrá por conta do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE.

7.1.3. A Administração deverá formalizar os Contratos, considerando as quantidades definidas e deverá corresponder à soma do quantitativo presente nos Contratos.

7.2. Durante a fase de execução contratual, os produtos deverão ser formalmente solicitados, mediante a apresentação da Ordem de Fornecimento

(OF) correspondente.

7.2.1. Cada Ordem de Fornecimento conterá, sucintamente:

- a) Data de entrega;
- b) Quantidade do produto;
- c) Descrição do produto;
- d) Número da Ordem de Fornecimento (OF);
- e) Nome da Unidade Escolar e modalidade à qual se destina o gênero alimentício;
- f) Valor unitário e valor total;
- g) Informações complementares, se for o caso.

7.2.2. As Ordens de Fornecimento poderão ser enviadas ao fornecedor através de e-mail.

7.2.3. Serão emitidas, mensalmente, tantas Ordens de Fornecimento quantas forem necessárias.

7.3. As entregas deverão ser realizadas sempre após o recebimento da Ordem de Fornecimento, conforme data prevista nesse documento e no horário das 7:30 às 17h, em dias letivos. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas cozinhas das unidades escolares, conforme o Quadro 03, onde consta os endereços das Unidades de Ensino, e atestados pelo responsável do recebimento ou representante das unidades, sem ônus adicional à Contratante.

7.4. Caso os dias definidos não sejam dias úteis/letivos, a entrega deverá ocorrer no primeiro dia útil/letivo subsequente. A alteração das datas e horários de entrega somente poderá ser efetuada pelo fiscal do contrato, através de comunicação formal à Contratada.

7.5. O transporte a ser utilizado no fornecimento dos gêneros alimentícios deverá cumprir com as normas regulamentares da Vigilância Sanitária.

7.6. Diante de qualquer intercorrência por ocasião das entregas, a Contratada deverá comunicar imediatamente ao fiscal do contrato, para conhecimento e providências.

7.7. Caso quantidade e/ou qualidade dos produtos entregues não corresponda(m) ao exigido na respectiva Ordem de Fornecimento, conforme especificação técnica, fica estabelecido o prazo máximo de 24 horas para a devida regularização, sem ônus para a SEMED, sob pena de aplicação de multa diária ou rescisão do contrato, a critério da Administração.

7.8. Para fins de operacionalização das aquisições da Chamada Pública, cada Zona corresponderá uma Ordem de Fornecimento. As zonas foram definidas a partir de critérios geográficos da cidade de Maceió, conforme descrito no item 4.4.

QUADRO 03 - ENDEREÇO DAS UNIDADES ESCOLARES			
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ			
COORDENAÇÃO TÉCNICA DE NUTRIÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR			
ROTA 01			
1	CMEI MESTRA VIRGÍNIA	Rua São Luiz, Conjunto Tocantins, "N", S/N – Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
2	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO FEITOSA	Rua São Luiz - Conjunto Tocantins, quadra N, S/N Rio Novo	Próximo à MAFRIAL
3	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO CAFÉ	Rua Leonildo Cardoso, S/N – Rio Novo	Próximo à Praça da Estação de trem

4	ESCOLA MUNICIPAL HERMÍNIO CARDOSO	Rua Barão de Jaraguá – Fernão Velho	Vizinho à Estação Ferroviária
5	C.M.E.I AGENOR FERNANDES PONTES	Vila Goiabeira, Nº 132 – Fernão Velho	Próximo à estação de trem
6	ESCOLA MUNICIPAL CLETO MARQUES LUZ	Rua P, S/N - Colina dos Eucaliptos - TABULEIRO DOS MARTINS	Próxima ao Terminal de ônibus do Conjunto Colina dos Eucaliptos
7	ESCOLA MUNICIPAL ZILKA DE OLIVEIRA GRAÇA	Rua José Gonzaga de almeida, 276 tabuleiro	Antiga Escola Eraldo Gomes
8	ESCOLA MUNICIPAL SUZEL DANTAS	Rua Antônio Monteiro de Carvalho, S/N (antiga Rua da Floresta) – Tabuleiro dos Martins	Próxima ao Posto de Saúde Ib Gatto
9	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO SURUAGY	Av. Maceió S/N Tabuleiro – Tabuleiro dos Martins	Em frente à Feirinha do Tabuleiro
10	CMEI PROFESSORA SIMONE FERREIRA SIMAO	Avenida Maceió, 863 tabuleiro dos martins	Gigantinho tabuleiro
11	ESCOLA MUNICIPAL DOM ANTONIO BRANDÃO	Rua do Quadro -S/N Tabuleiro dos Martins	Rua em frente à Igreja Católica Santa Luzia do Tabuleiro/ Próximo ao Cartório/Entrando na Bomba de Gonzaga
12	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA DE FÁTIMA MELO DOS SANTOS	Av. Maceió, Nº 342 - Tabuleiro do Martins	Próximo ao Maceió Móveis
13	ESCOLA MUNICIPAL OCTÁVIO BRANDÃO	Rua José Lobo de Medeiros, Nº 374 - Tabuleiro dos Martins	Por trás do Mini Pronto Socorro do Tabuleiro Perto da Bomba do Gonzaga
14	ESCOLA VEREADOR BRAGA NETO	Rua Eliete Rolemberg de Figueiredo,163 - Clima Bom	Rua por trás da garagem da Real Alagoas
15	C.M.E.I LEDA COLLOR DE MELLO	Rua em projeto, Quadra A, S/N, Conjunto Osman Loureiro – Clima Bom	Próximo à fábrica de concreto Redemix/ Próximo a Escola Estadual Maria Salete Gusmão de Araújo
16	ESCOLA MUNICIPAL ZUMBI DOS PALMARES	Conjunto Rosane Collor, Quadra M S/N - Clima Bom	Próximo ao terminal de ônibus. Vizinho à Subestação da Chesf
17	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA II	Rua Drª Nadja França, Nº 32, Conjunto Rosane Collor – Clima Bom	Próximo ao Terminal de ônibus do Rosane Collor. Próximo à Escola Zumbi dos Palmares/ Próximo a panificação Que talento
18	ESCOLA MUNICIPAL PROFª KYRA MARIA BARROS PAES	Rua Muniz Falcão – S/N – Clima Bom	Entrando na rua da Igreja Universal/ Vizinho ao Posto de Saúde Djalma Loureiro
ROTA 2			
1	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIA JOSÉ CARRASCOSA	Rua Diegues Júnior, 224 - Poço	Em frente ao viaduto (antiga praça Bonfim)
2	ESCOLA MUNICIPAL CICERA LUCIMAR	Rua vinte e seis de abril, 222 poço	Em frente ao bar da Gil, antigo colegio Jambo
3	C.M.E.I. PROFª MARIA DO SOCORRO TAVARES	Rua Carlos de Miranda, 257 - Poço	Rua do Moinho MOTRIZA
4	ESCOLA MUNICIPAL ZANELI CALDAS	Praça da Maravilha, 87/93 - Poço	Vizinho ao 2º Centro de Saúde
5	CMEI DESEMBARGADOR JOSE FERNANDO DE LIMA SOUZA		Gigantinho Poço
6	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR ORLANDO ARAÚJO	Rua Dr. José Sampaio Luz, S/N – Ponta Verde	Por trás do Supermercado Bompreço da Ponta Verde
7	CMEI PROFESSORA CLEIDE GOMES CORDEIRO DA SILVA	Ponta da terra	Gigantinho Ponta da Terra

8	ESCOLA MUNICIPAL M ^a DE LOURDES BEZERRA NUNES	R Dr. Roland Simons, 576 Mangabeiras	Próximo a escola Padre Pinho
9	ESCOLA MUNICIPAL PADRE PINHO	Rua Quebrangulo, S/N– Cruz das Almas	Por trás do 6º Distrito de Polícia, após o Posto de Gasolina
10	ESCOLA MUNICIPAL SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	Praça Vera Cruz - Cruz das Almas	A Escola fica próximo a praia Por trás da igreja Sagrado Coração
11	ESCOLA MUNICIPAL PEDRO BARBOSA	Rua Arnaldo Braga S/N Cruz das Almas	Apelido: Escola do cuscuz
12	HERBERT DE SOUZA	Av. General Luiz de França Albuquerque- Rod. AL 101 Norte Jacarecica	Vizinho ao posto BR Petrobrás. Fica no antigo prédio da Cobel (Lixão)
13	ESCOLA MUNICIPAL MARECHAL FLORIANO PEIXOTO	Rua da Igreja, S/N– Ladeira Manoel Lopes dos Santos -Ipioca	No alto da ladeira. Rua da Igreja de N. Sr ^a . do Ó
14	C.M.E.I. PROF ^a NADIR BRANDÃO CAVALCANTE	Rua da Igreja, S/N– Ladeira Manoel Lopes dos Santos -Ipioca	Proximo a Escola floriano Peixoto
15	C.M.E.I. BENEVIDES EPAMINONDAS DA SILVA	Av. General Luiz de França Albuquerque, 1585 Riacho Doce	Após a Praça
16	ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEIDE DE FREITAS FRANÇA	Conjunto Otacílio Holanda, S/N - Saúde	A escola fica na avenida principal de Saúde
ROTA 03			
1	ESCOLA MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO	Av. Cachoeira do Meirim/ Lira, S/N- Benedito Bentes	Zona Rural, terras da antiga usina cachoeira do meirim
2	ESCOLA MUNICIPAL ELMA MARQUES CURTI	Avenida Benedito Bentes, 671 Conjunto Benedito Bentes II	Em frente à Casa Lotérica. Próximo à feirinha/ Próximo a farmácia do trabalhador
3	ESCOLA MUNICIPAL FREI DAMIÃO	Avenida Mundaú, 120 – Benedito Bentes II	Ao lado do Posto de Saúde do Conjunto Frei Damião/ na Av. principal do CJ Frei Damião
4	ESCOLA MUNICIPAL PROF. PETRÔNIO VIANA	Conjunto Carminha, S/N Conjunto Benedito Bentes II -	Perto do Posto de Saúde e da Base Militar O Conjunto Carminha fica após o Conjunto Frei Damião
5	C.M.E.I. JOSÉ MADLTTON VITOR DA SILVA	Lot. Bela Vista II, S/N- Conj. Benedito Bentes II	Vizinho ao Posto de Saúde. Antes da entrada do conjunto Cidade Sorriso I.
6	CMEI PROFESSORA IVANEIDE MARIA SANTANA FARIAS	Conjunto Cidade sorriso I, Benedito Bentes II	Cidade Sorriso - Benedito Bentes II
7	ESCOLA MUNICIPAL PROF ^a MARIA IVONE SANTOS DE OLIVEIRA	Conjunto Residencial Cidade Sorriso I – Benedito Bentes II	Após o Posto de Saúde, antes da entrada do Conjunto Selma Bandeira
8	C.M.E.I. HELOÍSA MARINHO DE GUSMÃO MEDEIROS	Conjunto Freitas Neto – Av. Moacir Andrade, S/N – Benedito Bentes II	Próximo ao Terminal de ônibus do Conjunto Moacir Andrade
9	ESCOLA MUNICIPAL SELMA BANDEIRA	Conjunto Selma Bandeira - Benedito Bentes II	Rua principal do conjunto Selma Bandeira/Na praça principal do Conj. Selma Bandeira, ao lado do posto da PM
10	C.M.E.I PROF ^a ELZA LIRA	Rua W, Conjunto Selma Bandeira – Benedito Bentes II	Próximo ao Supermercado Asa Branca. Por trás da Escola Selma Bandeira
11	ESCOLA MUNICIPAL DR ^a ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA	Conjunto Luiz Pedro III – Rua Robert Lyra, 4 -Benedito Bentes II	Após o Conjunto Selma Bandeira. No final da pista principal/ Próximo ao

			Terminal de ônibus/ Fica dentro do Conj. Luis Pedro III
12	C.M.E.I GOVERNADOR LUIS ABÍLIO DE SOUZA NETO	Rua P, Quadra E S/N – Cidade Sorriso II – Benedito Bentes II	Após o Conjunto Freitas Neto, Vizinho à Caixa D'água e ao CRAS
13	ESCOLA MUNICIPAL PROF. AURELIO BUARQUE DE HOLANDA FERREIRA	Conjunto Freitas Neto, Rua F, S/N – Benedito Bentes II	Logo após a entrada do Conjunto Selma Bandeira Próximo à Caixa d'água
14	CMEI SILVANO BARBOSA	Residencial José Aprígio de Melo - Benedito Bentes II	Rua principal do Aprígio Vilela
15	ESCOLA MUNICIPAL PADRE BRANDÃO LIMA	Av. Antônio Lisboa de Amorim, 100- Benedito Bentes	UNIT do Benedito Bentes
ROTA 04			
1	ESCOLA MUNICIPAL PROF. PAULO FREIRE	Avenida José Airton Gondim Lamenha, S/N - São Jorge	Em frente ao posto de gasolina REYAUTO Extensão do muro do Residencial Costa Norte
2	ESCOLA MUNICIPAL AUDIVAL AMELIO	Avenida Presi. Roosevelt, 1.200 - Barro Duro	Prédio da Faculdade UMJ, Antiga FAT
3	ESCOLA MUNICIPAL PROF LENILTO ALVES SANTOS	Rua Enfermeiro Mariano, S/N - Jacintinho	No alto da Ladeira do Óleo
4	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARILÚCIA MACEDO	Rua Antônio Zeferino dos Santos, Nº20 - Jacintinho	Entrando na rua do antigo Banco do Brasil Por trás da Casa de Custódia
5	C.M.E.I. PROFª. RUTH BRAGA QUINTELA CAVALCANTE	Rua Pastor Eurico Calheiros 502 - Jacintinho	Próximo ao CMEI Rosane Collor
6	C.M.E.I ROSANE COLLOR	Rua José Reis Campos, S/N - Jacintinho	Próximo ao Posto de Saúde José Araújo, na pista que liga Jacintinho ao Feitosa
7	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR HENRIQUE EQUELMAN	Conjunto Velho Rui – COHAB, 56 - Jacintinho	Próximo à Drograria Vitória Fica no Centro Social Urbano do Jacintinho
8	ESCOLA MUNICIPAL ANTÔNIO SEMEÃO LAMENHA LINS	Rua Major José Joaquim Calheiros, S/N - Jacintinho	Próxima à Escola Municipal Kátia Assunção Próximo à feirinha
9	ESCOLA MUNICIPAL KÁTIA PIMENTEL ASSUNÇÃO	Rua Breno Cansanção , nº 788- Jacintinho	Em frente à feirinha, vizininho ao Supermercado Todo Dia
10	C.M.E.I MARIA LIEGE TAVARES DE ALBUQUERQUE	Rua São José S/N - Jacintinho	Rua em frente do Ginásio Erivaldo Maia
11	ESCOLA MUNICIPAL ARNON AFONSO FARIAS DE MELLO	Conjunto José da Silva Peixoto, Rua A, S/N, Quadra 01 - Jacintinho	Av. principal do Conj Jose Peixoto (assim que entra do lado esquerdo)
12	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR BALTAZAR DE MENDONÇA	R. Pedro Jeronimo dos Santos, S/N - Jacintinho	Rua ao lado do Supermercado Ponto Certo
13	ESCOLA MUNICIPAL GERUZA COSTA LIMA	Rua Santa Margarida, nº 222 - Jacintinho	Rua em frente à Panificação Pandoca
14	ESCOLA MUNICIPAL PROFª EULINA ALENCAR	Rua Coaracy Fonseca , S/N- Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
15	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO XXIII	Rua Dr Jose Joaquim Araújo, 57 - Jacintinho	Entra na Rua ao lado do CANAL 5
ROTA 05			
1	C.M.E.I CASA DA AMIZADE	Avenida Santana, Nº 300 – Tabuleiro dos Martins	Rua principal do Cleto Marques. Rua da Transpal e SMTT. Fica ao lado da Delegacia
2	C.M.E.I HERMÉ MIRANDA	Rua João Monteiro, Nº 316 – Tabuleiro do Martins (Tabuleiro	Indo pela avenida Durval de Góes Monteiro, depois da

		Novo)	Transpal, à direita
3	ESCOLA MUNICIPAL PROFª NATALINA COSTA CAVALCANTE	Rua Rotary, S/N - Tabuleiro do Martins	Na feirinha do Cleto, entrar na rua em frente ao supermercado LÍDER.
4	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ HAROLDO DA COSTA	Conjunto Salvador Lira, S/N – Tabuleiro dos Martins	Próximo ao campo Marituba e ao Posto de Saúde José Pimentel Amorim
5	CMEI PROFESSORA ANNE CLEIDE PIMENTEL BEZERRA	Av. Menino Marcelo, 247 Antares	Gigantinho Antares
6	C.M.E.I MARIA SALETE DA SILVA	Av. Antonio Lisboa de Amorim-S/N- Benedito Bentes	Próximo ao condomínio Recanto das Estrelas e a fábrica da Coca Cola. Na rua da Panificação Flor do Bairro
7	C.M.E.I PROFESSORA MARIA JOSÉ DE OLIVEIRA	Loteamento Recanto dos Contos, Av. Tancredo Neves S/N – Benedito Bentes	Próximo a UPA do Benedito Bentes
8	C.M.E.I JOSÉ Mª DE MELO	Avenida Belo Horizonte, S/N Benedito Bentes	Caic/ Benedito Bentes na entrada do Benedito Bentes II
9	ESCOLA MUNICIPAL PAULO HENRIQUE COSTA BANDEIRA	Rua Norma Pimentel da Costa nº 11 - Benedito Bentes I	Em frente ao Terminal Integrado de Ônibus do Benedito I
10	C.M.E.I BRENO AGRA	Avenida Garça Torta, S/N – Benedito Bentes I	Próximo à Escola Estadual Eunice de Lemos Campos, de frente ao Salão Requite da Beleza e Loja Multicoisas
11	ESCOLA MUNICIPAL BENEDITA DA SILVA SANTOS	Avenida Garça Torta, nº 557 Benedito bentes 1	Proximo ao colégio do Estsdo, Eunice de Lemos Campos. No pr'dio do antigo Colégio Brasil.
12	ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE FÁTIMA LIRA	Rua A - 25, Nº 298 – Benedito Bentes I	Próximo ao CMEI Pres, Francisco de paula Rodrigues Alves, Prédio da Escola Porto seguro.
13	ESCOLA MUNICIPAL MARIA JOSÉ CLEMENTE	Avenida Pratagy, Nº 327 Quadra A 06 – Benedito Bentes I	No prédio do antigo colégio Miguel Cruz, próximo a loteria
14	C.M.E.I. PRES. FRANCISCO DE PAULA RODRIGUES ALVES	Av. Cachoeira do Meirim ,S/N – Benedito Bentes I	Vizinho ao 5º Batalhão do Benedito Bentes
ROTA 06			
1	ESCOLA MUNICIPAL PROFª DONIZETE CALHEIROS	Rua José Hermes Damasceno (antiga Av. Uberaba), S/N – Santa Lúcia	Rua do Aeroclub
2	ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE LIMA	Av. Belmiro Amorim, Nº 1750 – Santa Lúcia	Na avenida principal do Santa Lúcia, próxima à curva do Cambucy
3	ESCOLA MUNICIPAL JAIME DE ALTAVILLA	Rua Dilermano Reis, S/N, Loteamento Santa Lúcia – Tabuleiro do Martins	Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente à escola Jaime Amorim Miranda
4	ESCOLA MUNICIPAL JAIME AMORIM MIRANDA	Av. Belmiro Amorim, Nº 760 – Santa Lúcia	Na avenida principa da Santa Lúcia Próxima à Igreja N. Srª das Dores Em frente a Escola Jaime de Altavila
5	ESCOLA MUNICIPAL MARCOS SORIANO	Conj. Jardim Petrópolis II B. Qd. H 03, Lote 08 - Petrópolis Maceió-	Entrando em frente a PETROSINEG

		AL.	
6	ESCOLA MUNICIPAL TRADUTOR JOÃO SAMPAIO	Praça Central, Conjunto João Sampaio - Jardim Petrópolis	Localizada dentro da Praça Central. Vizinho ao Terminal de Ônibus
7	ESCOLA MUNICIPAL LUIZ PEDRO DA SILVA I	Av. Denilma Bulhões, S/N- Jardim Petrópolis	Subindo a ladeira do Parque Municipal Próximo ao Supermercado Flor do Bairro
8	ESCOLA MUNICIPAL RADIALISTA EDÉCIO LOPES	Alameda Célia dos Anjos, 6 - Jardim Petrópolis	Antigo Colégio Laércio Rosa
9	ESCOLA MUNICIPAL DOM MIGUEL FENELON CÂMARA	Via principal do Jardim Petrópolis II, Quadra D -26, S/N - Chã da Jaqueira	Fica na via principal da Chã da Jaqueira, em frente a quadra de esportes da Boa Vista.
10	ESCOLA MUNICIPAL SERGIO LUIZ PESSOA BRAGA	Av. Gov. Lamenha Lins, S/N – Chã da Jaqueira	No final da Chã da Jaqueira. Próximo à Escola estadual João Paulo II
11	C.M.E.I PROFª MARIA NILDA DOS SANTOS SILVA	Rua Santa Clara, S/N – Chã da Jaqueira-Conjunto Mutirão	Vizinho ao Centro Comunitário/ Próximo ao terminal de ônibus
12	CMEI PROFESSORA ZAIRANASCIMENTO DE OLIVEIRA	Travessa Jatobá, 37 Chã da jaqueira	Chã da jaqueira
ROTA 07			
20	ESCOLA MUNICIPAL DRª NISE DA SILVEIRA	Loteamento Terra de Antares, S/N - Serraria	Entra ao lado do Hiper Bompreço Próximo ao Posto Jacutinga
19	ESCOLA MUNICIPAL CECILIA PONTES CARNAÚBA	Avenida Gilberto Soares Pinto – 763 – Antares I	Por trás da ADEFIN(antiga Adefal)
18	CMEI DULCINETE BARROS	Loteamento casa forte Antares - Antares	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
17	ESCOLA MUNICIPAL PROFª MARIZETTE CORREIA	Avenida Menino Marcelo , loteamento Casa Forte, Quadra A, Lote 8 - Serraria	Na via Expressa, em frente à churrascaria Carro de Boi
10	ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR ANTONIO ASSUNÇÃO	Loteamento Santa Terezinha – Quadra A LOT 04 - Serraria	Entrando no Conj. José Tenório, no final dos prédios, 1ª rua à Esquerda
8	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR POMPEU SARMENTO	Avenida Muniz Falcão – S/N – Barro Duro	Em frente à Faculdade UMJ (antiga FAT)
9	C.M.E.I PROFª ALBENE CLARINDO DUARTE	Rua francisco aguirre Camargo, 112 - Barro Duro	Por traz da Escola Sompeu Sarmento
15	ESCOLA MUNICIPAL OLAVO BILAC	Rua Governador Lamenha Filho, S/N - Feitosa	Rua principal do Feitosa, próximo à garagem da Viação Progresso
16	ESCOLA MUNICIPAL DOM HELDER CÂMARA	Rua Acre, S/N - Feitosa	Entra na esquina da Farmácia Popular Preço Baixo
4	C.M.E.I JOÃO BATISTA MASCARENHAS DE MORAIS	Praça Osório Gato, S/N - Pitanguiinha	Vizinha à Igreja Católica Próxima ao posto de Saúde
3	ESCOLA MUNICIPAL HIGINO BELO	Avenida Santa Rita de Cássia – S/N - Farol	Rua da Igreja Santa Rita Próxima à Praça do Centenário
2	C.M.E.I Mª DE LOURDES VIEIRA	Praça Gonçalves Ledo, S/N - Farol	Subindo a ladeira do Brito, dentro da praça
1	C.M.E.I PROFESSORA SÔNIA MARIA CAVALCANTE	Rua General Hermes-s/n Cambona	Ao lado da Secretaria Municipal de Educação de Maceió- SEMED
6	ESCOLA MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ	Avenida Bernardes Lopes, S/N -	Por trás da Casa Vieira

	CARNEIRO	Farol	
5	ESCOLA MUNICIPAL PROF. MANOEL COELHO NETO	Rua Manoel Florentino da Silva, 190 - Farol	Fica na Vila Saem, na ntiga Associação de Moradores-AMOSA Vizinha à Igreja Católica
7	ESCOLA MUNICIPAL MAJOR BONIFÁCIO DA SILVEIRA	Avenida Jornalista José Batista dos Santos , 277 - Gruta	Proximo ao Terminal de ônibus da Rotary
14	CMEI LUIZ CALHEIROS JÚNIOR	Rua Lourival de Aguiar Pessoa, S/N - Serraria	Próximo a Escola José Correia Costa
12	ESCOLA MUNICIPAL LUIZA OLIVEIRA SURUAGY	Rua Padre Cícero- S/N, Ouro Preto	Em frente ao Conjunto do PAR
13	CMEI ESTUDANTE JOAO PEDRO DA SILVA BERNARDINO	Rua boa vista, <u>S/N Ouro Preto maceió</u>	Proximo a Escola Luiza Suruagy
11	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ CORREIA COSTA	Rua Lourival de Aguiar Pessoa, S/N - Serraria	Próximo ao Campo Arena
ROTA 08			
1	ESCOLA MUNICIPAL NOSSO LAR	Rua Professor Mário Broad - Levada	Prédio do antigo Colégio Élio Lemos.
2	C.M.E.I TEREZA DE LISIEUX	Rua 15 de Março – S/N - Levada	Próximo ao Colégio Nosso Lar/ Próximo à escola Mário Mafra
3	ESCOLA MUNICIPAL PROF. RANILSON FRANÇA SOUZA	Rua Prof. Mário Broad , 36 - Levada	Vizinha à escola Nosso Lar
4	C.M.E.I DOUTOR ANTÔNIO MARIO MAFRA	Rua 15 de Março - Levada	Entra na Praça Santo Antônio, no final da rua entra à esquerda, fica próximo ao Colégio Carvalho
5	ESCOLA MUNICIPAL RUI PALMEIRA	Av. Monte Castelo, S/N - Vergel	Principal do Vergel
6	ESCOLA MUNICIPAL PROF. DERALDO CAMPOS	Rua Tenente Moisés S. Firmino. S/N - Vergel	No terminal de ônibus do Vergel
7	CMEI WALTER PITOMBO LARANJEIRAS	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Coladinha com a Escola Lindolfo Collor
8	ESCOLA MUNICIPAL LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Nos fundos do prédio da Guarda Municipal
9	C.M.E.I LINDOLFO COLLOR	Conjunto Joaquim Leão, S/N, Avenida Theobaldo Barbosa s/n, Vergel do Lago – Dique Estrada	Vizinho a Escola Lindolfo Collor
10	ESCOLA MUNICIPAL DR JOSÉ BANDEIRA DE MEDEIROS	Rua Guaicurus, nº 77 - Ponta Grossa	Antigo Prédio do Colégio Santos Dumont (entra na rua da praça que leva à SLUM)
11	ESCOLA MUNICIPAL ALMEIDA LEITE	Rua Virgílio Guedes – Ponta Grossa	Próximo ao terminal de ônibus da Rua Cabo Reis/ No final da rua dos Timbiras
12	ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA APARECIDA	Rua professora maria José Loureiro lima, nº 200 Prado	Próximo ao cemitério Nossa Senhora da Piedade
13	ESCOLA MUNICIPAL PIO X	Rua Profa. Maria José Loureiro, 200 - Prado	Duas ruas por trás do cemitério. Rua sem saída
14	ESCOLA MUNICIPAL TEREZA DE JESUS	Rua Sargento Jaime Pantaleão , 75 - Prado	Rua em frente ao Cemitério Nª Srª da Piedade - Prado
15	ESCOLA MUNICIPAL PROFª CLAUDINETE BATISTA DA SILVA	Rua Ary Pitombo, 290 - Trapiche	Rua em frente ao ginásio do SESI, em direção à praia Uma rua antes do HGE
16	C.M.E.I PADRE SILVESTRE VREDEGOOR	Praça Afrânio Jorge - Prado	Na Praça da Faculdade

17	C.M.E.I SÃO SEBASTIÃO	Rua Edgar de Góes Monteiro, S/N - Prado	Uma rua antes da pecuária no sentido Centro-Trapiche (Depois da PM, entra à direita)
18	C.M.E.I SUZANA PALMEIRA	Rua Álvaro Marinho, S/N - Prado	Vizinho à escola São Sebastião
19	ESCOLA MUNICIPAL PROF. ANTÍDIO VIEIRA	Rua Paulo Neto - Trapiche	Rua em frente à Garagem da Auto Viação Veleiro Próximo ao Trapichão
20	C.M.E.I NOSSA SENHORA DA GUIA	Avenida Siqueira Campos, 24/27 - Prado	Próximo a Escola Antídio Vieira
21	C.M.E.I VICE GOVERNADOR FRANCISCO MELLO – CAIC	Avenida Senador Rui Palmeira, S/N Trapiche da Barra	Vizinho ao Papódromo
22	C.M.E.I MARIA APARECIDA BEZERRA NUNES	Conjunto Residencial dos Pescadores – Rua Ari Pitombo, S/N- Trapiche da Barra Praia do Sobral	Dentro do Conjunto Vila dos Pescadores
23	ESCOLA MUNICIPAL SILVESTRE PÉRICLES	Praça Dr. Caio de Aguiar Porto Pontal da Barra	Na principal do Pontal- lado esquerdo
24	C.M.E.I MESTRE MARIO IZALDINO	Rua Senador Arnon de Melo S/N – Pontal da Barra	No final do Pontal, ao lado da Motonáutica
ROTA 09			
1	ESCOLA MUNICIPAL PROF. CORINTHO CAMPELO	Conjunto INOCOOP Rua A – 5, S/N Cidade Universitária	Entra na delegacia e no final da rua entra a esquerda, próximo ao terminal de ônibus do Eustáquio Gomes
2	CMEI MARTHA CÉLIA BERNARDES	Rua Dr. Juracy Pereira S/N. Conjunto Santa Maria.	Saída do Conjunto Eustáquio Gomes cruzamento da BR 104. Ecoponto Santa Maria. Entrando na rua do Acessórios Mineirão.
3	ESCOLA MUNICIPAL GASTONE LÚCIA DE CARVALHO BELTRÃO	Conjunto Residencial Jardim Royal II, S/N- Cidade Universitária	Próximo à segunda Caixa D'água / Fica na praça central do Jardim Royal
4	C.M.E.I ANA CAROLINA GALINDO FORTES FERREIRA SANTIAGO	Loteamento Novo Jardim, S/N- Conjunto Eustáquio Gomes de Melo Cidade Universitária	Fica no Conjunto Novo Jardim Depois da UFAL, entrando na avenida principal do Eustaquio Gomes
5	ESCOLA MUNICIPAL MARIA CARMELITA CARDOSO GAMA-CAIC	Cidade Universitária (UFAL), Km 14 BR 104 - Tabuleiro	Dentro da UFAL, lado esquerdo
6	C.M.E.I JOSÉ ORLANDO CAJÉ	Conjunto residencial Maceió 01 - rua Projetada , s/ N° Cidade Universitária	Proximo ao residencial Maceió I
7	ESCOLA MUNICIPAL DR. DENISSON MENEZES	Rua Arthur Ramos, Quadra 09, S/N - Conjunto Dênisson Menezes Cidade Universitária	Por trás do Complexo Penitenciário/Por trás da UFAL
8	CMEI PROFº EDVALDO ALBUQUERQUE DOS SANTOS	Rua Arthur Ramos, QD. 09 - SN - Conj. Denisson Menezes, Cidade Universitária	Por trás da UFAL
9	ESCOLA MUNICIPAL LUIS PEDRO DA SILVA IV	Residencial Gama Lins Cidade Universitária	Após a UFAL (por trás)
10	ESCOLA MUNICIPAL PROFª SILVIA CELINA NUNES LIMA	Rua Benedito Loureiro, nº 2001 Village Campestre II Cidade Universitária	Fica após a feirinha do Village II (Depois da feirinha)
11	ESCOLA MUNICIPAL Mª DE LOURDES DE MELO PIMENTEL	Rua Padre Cícero, Village Campestre II – Cidade	Ao lado da feirinha do Village II

		Universitária	
12	C.M.E.I MONSENHOR LUÍS BARBOSA	Rua Gabino Besouro, S/N – Village Campestre II -Tabuleiro do Martins	No final da rua de barro, vizinho ao conjunto residencial de apartamento/ Fica no final do Village II, próximo ao canavial
13	ESCOLA MUNICIPAL YEDA OLIVEIRA	Av. José Camelo de Freitas, 595-Tabuleiro	Antiga Escola Ribeiro Marques. Rua da loja de material de construção Total Giro
ROTA 10			
1	ESCOLA MUNICIPAL CESAR AUGUSTO DE OLIVEIRA	Rua Boa Esperança, S/N – Santos Dumont	Após a escola do Carimbão
2	ESCOLA MUNICIPAL MANOEL PEDRO DOS SANTOS	Av. Corinto da Paz, Loteamento 17 - Conjunto Santos Dumont	A escola fica em frente à Praça do Colégio do Carimbão
3	CMEI PROFESSORA MARIA ELISABETE DOS SANTOS VASCONCELOS	Av. Lourival Melo Mota - Rodovia BR 104 - Santos Dumont	Gigantinho Santos Dumont
4	ESCOLA MUNICIPAL PROFª JAREDE VIANA DE OLIVEIRA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas/ Próximo a casa do estudante,
5	C.M.E.I TOBIAS GRANJA	Rua São José, Nº 888 – Clima Bom	Entra na rua ao lado da Casa das Molas, na segunda rua à direita.
6	ESCOLA MUNICIPAL PROFª HÉVIA VALÉRIA MAIA AMORIM	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
7	C.M.E.I GRACILIANO RAMOS	Avenida Dr. José Hailton dos Santos, S/N Conjunto Village Campestre I	Fica na avenida principal do Village I, próximo à empresa de água mineral Solara
8	C.M.E.I FULVIA DE BARROS MOTT ROSEMBERG	Av. Alice Karoline, S/N- Village Campestre/ Tabuleiro dos Martins	Ao lado da Vila Olímpica
9	ESCOLA MUNICIPAL CICERO DUÉ DA SILVA	Avenida Menino Marcelo, 1391 – Tabuleiro dos Martins Cidade Universitária	Em frente à entrada do Distrito Industrial, indo pela Via expressa/ Dentro do conjunto Tabuleiro do Martins

8. DOS PRAZOS

8.1. O fornecimento do objeto deste Termo de Referência está previsto para os 08 meses de 2025, conforme Cronograma de distribuição dos itens alimentícios, Tabela 01, contados a partir da publicação do resultado da seleção, no Diário Oficial do Município – DOM.

8.2. Estando o objeto dos contratos contemplado no Plano Plurianual – PPA, e considerando o Art. 107 da LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, que prevê que os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

9. DO RECEBIMENTO E PAGAMENTO DA AQUISIÇÃO

9.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, observando a Ordem de Fornecimento e as condições descritas nos itens 3 e 7, às expensas da Contratada;



9.2. Os produtos somente serão recebidos de acordo com as especificações técnicas, acompanhados da Nota Fiscal e Termo de Recebimento e Aceite de cada escola;

9.3. Mediante apresentação de documentos específicos por parte da Contratada, a Administração terá um prazo de até 15 (quinze) dias corridos para efetuar pagamento;

9.4. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente, considerando para efeito de pagamento o dia da entrega da Ordem Bancária na unidade bancária;

9.5. Os documentos específicos a que se refere o item 9.3 deverão ser entregues, ao Fiscal do Contrato ou ao seu substituto legal, após cumprimento do serviço discriminado na Ordem de Fornecimento. Tais documentos são:

a) Nota Fiscal;

b) Ordem(s) de Fornecimento;

c) Termos de Recebimento e Aceite (por escola);

d) Certidão de regularidade fiscal junto ao FGTS e à Receita Federal.

9.6. A apresentação de Nota Fiscal com incorreção ou desacompanhada da documentação requerida no parágrafo anterior, implicará na sua devolução à Contratada para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.

9.7. À Administração se reserva o direito de recusar a efetivação do pagamento se, no ato da atestação do produto fornecido, este estiver em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

9.8. A Administração poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos previstos neste Termo de Referência.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A CONTRATADA obriga-se a:

10.1.1. Cumprir rigorosamente os termos do Projeto de Venda, ao qual se vincula totalmente, não sendo admitidos cancelamentos ou retificações, quer seja nos preços ou nas condições estabelecidas;

10.1.2. Responder por todo ônus salarial, encargos sociais e legais, impostos e seguros relativos aos seus empregados;

10.1.3. Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos venham a causar ao patrimônio da Contratante, ou a terceiros, da ação ou omissão, culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

10.1.4. Comunicar, por escrito, imediatamente, ao Fiscal do Contrato, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

10.1.5. Realizar as entregas em estrita observância às regras contidas na Portaria SVS/MS nº 326/97 e Resoluções RDC nº 216/2004 e 275/2002 da ANVISA;

10.1.6. Efetuar, de imediato, o afastamento de qualquer funcionário das dependências do CONTRATANTE, cuja atuação, permanência ou comportamento sejam inconvenientes ou insatisfatórios ao bom andamento dos serviços;

10.1.7. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados ou representantes, dolosa ou culposamente, à Secretaria Municipal de Educação

- SEMED ou a terceiros;

10.1.8. Manter, durante todo o período de execução contratual, as mesmas condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência, na forma do Art. 92, inciso XVI da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

11.1.1. Lavrar termo contratual;

11.1.2. Entregar Ordens de Fornecimento de gêneros alimentícios;

11.1.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.1.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do contrato, por servidor especialmente designado;

11.1.5. Atestar a execução do objeto do presente ajuste por agente indicado acima; 11.1.6. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução do objeto deste Termo, inclusive permitir o livre acesso dos responsáveis da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE, desde que devidamente identificados;

11.1.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazos estabelecidos neste instrumento;

11.1.8. Aplicar as penalidades por descumprimento de contrato.

12. FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução das obrigações contratuais integrantes desta Chamada Pública será fiscalizada pelo FISCAL DO CONTRATO, com autoridade para exercer, como representante da Administração da SEMED, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual;

12.2. O Fiscal do Contrato será nomeado pela Autoridade Competente e este tem como atribuições:

12.2.1. Fiscalizar a execução do Contrato, objetivando garantir a qualidade desejada;

12.2.2. Gerenciar as rotinas de recebimentos dos gêneros com a efetiva atuação dos agentes de cada unidade escolar;

12.2.3. Solicitar realização, sempre que julgar necessário, de testes microbiológicos dos alimentos entregues;

12.2.4. Solicitar à Autoridade Competente aplicação de penalidades, por descumprimento de cláusula contratual;

12.2.5. Solicitar à contratada e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do contrato;

12.2.6. Comunicar ao representante do fornecedor sobre o descumprimento de cláusula contratual;

12.2.7. Receber da CONTRATADA documentos específicos, os quais são requisitos para pagamento dos serviços;

12.2.8. Atestar e encaminhar notas fiscais ao setor competente, para autorizar pagamentos;

12.2.9. A ação da fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Na eventual inexecução total ou parcial do objeto deste Termo, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa do CONTRATADO no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da sua notificação, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

13.1.1. ADVERTÊNCIA – Sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;

13.1.2. MULTA de:

a) 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) ao dia sobre o valor contratado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias.

b) 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea “a”, ou de inexecução parcial da obrigação assumida.

c) 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

13.1.2.1. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

13.1.3. SUSPENSÃO/IMPEDIMENTO TEMPORÁRIA – de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração (Contratante), por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

13.1.4. IMPEDIMENTO DE LICITAR/CONTRATAR – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

13.2. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, e impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

13.3. A contratante aplicará as penalidades previstas neste contrato, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

13.4. Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação, devendo a solicitação dilatória, ser sempre por escrito, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, ser recebida tempestiva ao fato que ensejá-la, sendo considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação;

13.5. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da Contratante, na forma da lei.

14. GENERALIDADES

14.1. Dados da SEMED – Secretaria Municipal de Educação: CNPJ: 35.734.318/0001-80; UASG: 080022.



13.2. Ao contrato poderá ser acrescido ou diminuído o objeto do fornecimento dentro dos limites estabelecidos no Art. 124 da lei 14.133/ 21.

Maceió, 22 de janeiro de 2025.

ANA DENISE GOUVÊA MOREIRA COTRIM
Responsável Técnica pela Alimentação Escolar do Município de Maceió/ AL
Matrícula: 928536-9

De acordo,

VICTOR SOARES BRAGA
Secretário Municipal de Educação