



**Edital de Chamada Pública nº 008/SME/CODAE/2017**  
**Processo nº 6016.2016/0006003-3**

**Informações relevantes**

Objeto: aquisição, por dispensa de licitação, de 40.500 (quarenta mil e quinhentos ) quilos de **Polpa de Acerola Congelada** e 40.500 (quarenta mil e quinhentos ) quilos de **Polpa de Manga Congelada - da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações**, para atendimento ao **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE** a ao **artigo 14 da Lei nº 11.947 de 16/06/2009**.

Data limite para entrega da documentação de habilitação e dos projetos de venda: **19/09/2017**.

Site para obtenção do Edital: <http://e-negocioscidadesp.prefeitura.sp.gov.br>

**Dados da Coordenadoria de Alimentação Escolar**

Endereço: Rua Libero Badaró, 425, 20º andar, São Paulo, SP, CEP 01009-905

Horário de funcionamento: das 08h às 16h

E-mail: [daecomprascontratos@prefeitura.sp.gov.br](mailto:daecomprascontratos@prefeitura.sp.gov.br)

**ÍNDICE**

1	Objeto .....	2
2	Dotação orçamentária .....	2
3	Documentos de habilitação .....	2
4	Projeto de venda e documentos técnicos .....	3
5	Procedimento .....	4
6	Recursos .....	6
7	Homologação .....	6
8	Contrato .....	6
9	Local, procedimentos e prazo de entrega do produto .....	7
10	Disposições gerais .....	7

**ANEXOS**

Anexo I: Especificações técnicas .....	9
Anexo II: Controle de qualidade do produto .....	18
Anexo III: Minuta de Contrato .....	29
1 Objeto .....	29
2 Vigência .....	29
3 Preço e condições de pagamento .....	30
4 Rescisão .....	30
5 Subordinação deste Contrato .....	31
6 Penalidades .....	31
7 Gestão do contrato .....	33
8 Disposições gerais .....	<del>33</del> Erro! Indicador não definido.
9 Foro .....	<del>33</del> Erro! Indicador não definido.
Anexo IV: Modelos referidos no Edital .....	34
Anexo V: Estimativa de distribuição do quantitativo a ser adquirido e valor médio obtido através de pesquisa de mercado .....	38

### **Preâmbulo**

A Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura do Município de São Paulo (a "SME"), com fundamento no artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 e no artigo 24 da Resolução nº 26/2013 do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, torna público que está aberta Chamada Pública para a aquisição, por dispensa de licitação, do objeto descrito no cabeçalho deste edital da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (esta "Chamada Pública").

### **1 Objeto**

- 1.1 O objeto desta Chamada Pública é a aquisição de Polpa de Acerola Congelada - **40.500 kg e 40.500 kg** de Polpa de Manga Congelada da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, conforme quantidades e especificações descritas no Anexo I deste edital.
  - 1.1.1 A estimativa de distribuição do quantitativo proposto está descrita no Anexo V deste edital.
- 1.2 Poderá também ser adquirido produto orgânico ou agroecológico equivalente ao referido no item 1.1 acima, desde que atenda às especificações descritas nos Anexos I e II e à legislação pertinente.
- 1.3 Nesta Chamada Pública, apenas serão aceitas propostas de organizações portadoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF ("DAP/Jurídica"), nos termos do art. 30 da Resolução FNDE nº 26/2013 (os "Grupos Formais").
- 1.4 Será vedada a participação de:
  - a) Pessoas declaradas inidôneas, impedidas ou suspensas para licitar e contratar com o Poder Público, por quaisquer entes da administração pública, direta ou indireta, nas esferas federal, estadual, distrital ou municipal.
  - b) Pessoas que estejam em processo de falência, concurso de credores, insolvência, dissolução ou liquidação.

### **2 Dotação orçamentária.**

- 2.1 Para o pagamento das despesas decorrentes das contratações realizadas com fundamento nesta Chamada Pública, serão utilizados recursos da dotação orçamentária nº 16.00.1624.12.306.3010.2,801.3.3.90.00.02

### **3 Documentos de habilitação.**

- 3.1 Os interessados em participar desta chamada pública deverão apresentar dois envelopes contendo os documentos previstos neste Edital
- 3.2 A documentação de habilitação, que deverá ser entregue no envelope nº 1, é composta dos seguintes documentos:
  - a) Prova de inscrição no cadastro nacional da pessoa jurídica;
  - b) Extrato da DAP/Jurídica emitido nos últimos sessenta dias;
  - c) Certidão negativa conjunta de débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União e contribuições previdenciárias, expedida pela Receita Federal do Brasil e Certificado de Regularidade do FGTS;
  - d) Certidão Negativa de Débitos de Tributos Mobiliários do Município de São Paulo ou declaração, firmada pelo representante legal, de que a organização não está cadastrada como contribuinte mobiliário do Município de São Paulo e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, conforme modelo constante do Anexo IV deste edital.
  - e) Certidão de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Estadual do domicílio ou sede do interessado

- f) Declaração firmada pelo representante legal da inexistência de pendências do grupo no CADIN Cadastro Informativo do Município de São Paulo, conforme modelo constante do Anexo IV;
  - g) Cópia do Estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados no registro público respectivo;
  - h) Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da lei, conforme modelo do Anexo IV, atestando: (i) a inexistência de fatos impeditivos à sua participação e habilitação nesta Chamada Pública e ao fornecimento dos gêneros alimentícios, nos termos da legislação pertinente; e (ii) o cumprimento do quanto estabelecido pelo inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
  - i) Declaração firmada pelo representante legal de que os gêneros alimentícios a serem entregues são elaborados a partir de matéria prima produzida pelos associados ou cooperados relacionados no projeto de venda apresentado, conforme modelo no Anexo IV;
  - j) Declaração firmada pelo representante legal especificando o percentual de agricultores familiares oriundos de assentamentos de reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas do total de agricultores familiares especificados no projeto de venda, conforme modelo Anexo IV, quando houver;
  - k) Declaração de responsabilidade do representante legal pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados ou associados para a alimentação escolar, conforme modelo Anexo IV.
  - l) Prova de atendimento de outros requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
- 3.3 O envelope nº 1 deverá ser entregue fechado, indevassável, contendo na sua parte externa as seguintes informações:

Envelope nº 1 – Habilitação  
**Chamada Pública nº 008/SME/CODAE/2017**  
Razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail do proponente  
Produtos: Polpa de Acerola Congelada e Polpa de Manga  
Congelada

#### **4 Projeto de venda e documentos técnicos**

- 4.1 O projeto de venda e os documentos técnicos deverão ser entregues no envelope nº 2, que deverá conter os seguintes documentos:
- 4.1.2 A documentação de habilitação técnica, a seguir especificada:
- 4.1.2.1 Ficha Técnica, cujos itens que a compõem deverão corresponder à proposta da Organização, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.
- 4.1.2.1.1 A ficha técnica mencionada no subitem 4.1.2.1. deverá ser apresentada em uma via original ou cópia reprográfica autenticada, em papel timbrado, conforme Formulário ao final do Anexo I para cada item proposto.
- 4.1.2.1.2 Todos os itens da Ficha Técnica deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente, sob pena de inabilitação.
- 4.1.2.2 Declaração assinada pelo responsável técnico do estabelecimento fabricante, de que o estabelecimento fabricante elaborou e implementou as boas práticas de fabricação na sua linha de produção, conforme a legislação em vigor.
- 4.1.2.2.1 *Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos da mesma Empresa, deverão ser apresentados os documentos dos respectivos estabelecimentos.*
- 4.1.2.3 Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que o mesmo (RT) está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante.

4.1.2.3.1 *Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos da mesma Empresa, deverão ser apresentados os documentos dos respectivos responsáveis técnicos.*

**4.1.2.4 Documentos de Regularidade do Estabelecimento Fabricante e do Produto no Órgão Competente:**

4.1.2.4.1 uma cópia reprográfica autenticada do Registro do Estabelecimento Produtor. Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos, os respectivos documentos também deverão ser apresentados; e

4.1.2.4.2 uma cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, que deverá ser acompanhado do formulário específico contendo a composição do produto aprovada, devidamente assinados pelo Fiscal Federal Agropecuário que analisou a composição do produto.

4.1.2.5 No caso de produto orgânico, a Organização deverá apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica, documento emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica, credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica autorizando o produto ou estabelecimentos produtor a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia), e dentro do prazo de validade.

4.1.2.5.1 No caso de agricultores familiares vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS), a Organização deverá apresentar comprovação de cadastro da OCS junto ao MAPA, ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pelos "prints" de tela acessados através do sítio eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.1.2.6 A Organização será inabilitada caso não atenda às especificações dos documentos técnicos descritas nos subitem 4.1.2.1 a 4.1.2.5.1 deste Anexo.

4.1.2.7 A Organização será inabilitada caso não atenda às especificações dos documentos técnicos descritas nos subitem 4.1.2.1 a 4.1.2.6 deste Anexo.

4.2 No projeto de venda, a organização deverá indicar os quantitativos mensais a serem entregues.

4.2.1 A organização poderá apresentar projeto de venda para quantitativos mensais inferiores aos previstos no objeto desta Chamada Pública.

4.2.2 Os projetos de venda poderão indicar que a proposta será válida, com o mesmo preço, para até um percentual inferior do quantitativo indicado no projeto de venda.

4.3 Na formulação de seus projetos de venda as organizações deverão observar o limite de R\$ 20.000,00 por DAP Física, por ano, por Entidade Executora estabelecido pelo art. 32 da Resolução 04/2015 do FNDE, ou o limite que vier a substituí-lo, caso haja mudança na mencionada norma. Os projetos deverão, pois, discriminar cada um dos agricultores e/ou empreendedores rurais (indicando as respectivas DAP físicas) que participarão da produção dos alimentos a serem fornecidos.

4.4 O envelope nº 2 deverá ser entregue fechado, indevassável, contendo na sua parte externa as seguintes informações:

Envelope nº 2 - Projeto de venda e documentos técnicos  
**Chamada Pública nº 008/SME/CODAE/2017**  
Razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail do proponente  
Produtos: Polpa de Acerola Congelada e Polpa de Manga  
Congelada

**5 Procedimento**

5.1 Os envelopes deverão ser entregues, mediante protocolo, até o dia **19 de setembro de 2017** no endereço da Coordenação de Alimentação Escolar (a "CODAE") indicado no cabeçalho deste Edital.

- 5.1.1 Os envelopes também poderão ser enviados por meio de SEDEX ou meios assemelhados, para o endereço da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital, com referência à presente chamada pública, desde que observados, cumulativamente, os seguintes requisitos:
- Até o fim do prazo referido no item 5.1 acima (inclusive o horário), deverá ser enviado para o e-mail da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital o comprovante da postagem dos documentos;
  - Os envelopes deverão ser recebidos na CODAE no prazo máximo de dois dias úteis a contar do término do prazo previsto no item 5.1 acima.
- 5.2 Os envelopes apresentados pelos interessados serão abertos e analisados pela Comissão de Avaliação e Credenciamento constituída para o processamento desta chamada pública (a "CAC").
- 5.2.1 O procedimento de abertura dos envelopes poderá ocorrer em sessão pública no dia 22 de setembro de **2017, às 14 horas**, no endereço da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital.
- 5.2.2 Caso se opte por realizar a abertura dos envelopes em sessão pública, conforme previsto no item antecedente, nesta mesma sessão, será verificada a conformidade dos documentos entregues em face dos requisitos fixados no presente Edital e na legislação vigente.
- 5.2.3 Serão aceitos os projetos de venda que, simultaneamente:
- Apresentem ficha técnica compatível com as especificações técnicas deste Edital;
  - Estejam acompanhados dos documentos técnicos especificados neste Edital; e
  - Apresentem proposta de preço igual ou menor ao preço médio pesquisado em, no mínimo, três mercados em âmbito local, estadual ou nacional, nessa ordem, levando-se em consideração, prioritariamente, feiras de produtores rurais.
- 5.2.4 Para projetos de venda de produtos orgânicos ou agroecológicos, a verificação da compatibilidade de preços levará em conta o preço de mercado do produto em questão, na forma da alínea c do item antecedente.
- 5.2.4.1 O valor máximo admitido para produtos orgânicos ou agroecológicos será de até 30% a mais que o preço médio para o produto convencional equivalente.
- 5.3 Caso sejam verificadas irregularidades na documentação da habilitação ou do projeto de venda, a organização poderá, a critério da CAC, ser notificada para realizar sua regularização, no prazo máximo de cinco dias úteis, que pode ser prorrogado justificadamente por mais cinco dias.
- 5.4 Para seleção, os projetos de venda aceitos serão divididos em três grupos de acordo com a sede dos proponentes: fornecedores do Município de São Paulo, fornecedores do Estado de São Paulo e fornecedores de fora do Estado de São Paulo.
- 5.4.1 Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- o grupo de projetos de fornecedores do Município de São Paulo terá prioridade sobre os demais grupos;
  - o grupo de projetos do Estado de São Paulo terá prioridade sobre os demais.
- 5.4.2 Em cada grupo de projetos, os seguintes proponentes terão prioridade sobre os demais:
- assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, desde que apresentadas as certificações pertinentes, nos termos da legislação aplicável, não havendo prioridade entre estes;
  - fornecedores de produtos orgânicos e/ou agroecológicos, desde que os projetos de venda venham acompanhados de documentos expedidos por certificadoras nacionalmente reconhecidas ou pelo Sistema Participativo de Garantia, tudo nos moldes da Lei Federal 10.831/2003 e da regulamentação pertinente. Grupos vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS) estão dispensados dessa exigência;

- 5.4.3 Serão consideradas organizações de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas ou indígenas aquelas em que mais da metade dos associados ou cooperados sejam oriundos desses grupos produtivos.
- 5.4.4 No caso de empate entre organizações de assentamentos de reforma agrária, comunidades quilombolas ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro.
- 5.4.5 No caso de empate entre as demais organizações, terão prioridade aquelas com maior porcentagem de agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados ou cooperados, conforme a DAP/Jurídica apresentada.
- 5.4.6 Caso os critérios de seleção e priorização citados nos itens antecedentes não sejam suficientes para determinar a classificação de todos os projetos, será realizado sorteio para eventuais desempates ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.
- 5.4.6.1 Havendo sorteio, este será público e deverá ser precedido de aviso publicado no Diário Oficial da Cidade (o "DOC"), com a antecedência de, no mínimo, dois dias úteis. O resultado do sorteio também será publicado no DOC.
- 5.5 A classificação dos projetos de venda será publicado no DOC.
- 5.5.1 Em casos excepcionais, devidamente justificados, a ordem estabelecida poderá ser alterada, por decisão fundamentada da autoridade competente para a autorização das contratações.
- 5.6 A classificação referida no item acima indicará, para cada um dos projetos de venda, os respectivos quantitativos propostos.

## **6 Recursos**

- 6.1 Uma vez publicado no DOC o resultado desta Chamada Pública, será aberto o prazo de cinco dias úteis para a interposição de recurso pelos interessados, ao Secretário Municipal de Educação.
- 6.1.1 Os recursos deverão ser protocolizados em dias úteis no endereço da CODAE indicado no cabeçalho do presente edital.
- 6.2 Será admitida a interposição de recursos por meio de SEDEX ou meios assemelhados, para o endereço da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital, desde que observados, cumulativamente, os seguintes requisitos:
- a) Até o fim do prazo referido no item 6.1 acima (inclusive o horário), deverá ser enviado para o e-mail da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital o comprovante da postagem dos documentos;
- b) Os documentos deverão ser recebidos na CODAE no prazo máximo de cinco dias úteis a contar do término do prazo previsto no item 6.1 acima.

## **7 Homologação**

- 7.1 Decorridas as fases anteriores, o resultado desta Chamada Pública será submetido à autoridade competente, para homologação.
- 7.2 A homologação não implicará obrigação da administração de contratar o objeto desta chamada pública.

## **8 Contrato**

- 8.1 Homologado o resultado desta Chamada Pública, o fornecimento dos gêneros alimentícios apenas será autorizado mediante a formalização de contratos, conforme modelo constante do Anexo III do presente Edital (o "Contrato").
- 8.1.1 A organização a ser contratada será notificada a comparecer a CODAE no prazo de cinco dias úteis, a fim de formalizar a assinatura do contrato, ocasião na qual deverá reapresentar os documentos indicados nas alíneas c a e do item 3.2 deste Edital e do comprovante de inexistência de pendências de registro no CADIN Municipal."

- 8.1.2 Se a organização deixar de comparecer no prazo acima indicado para a formalização do contrato ou deixar de apresentar os documentos exigidos, sem embargo da aplicação das penalidades cabíveis, poderá ser convocada aquela de classificação subsequente.
- 8.1.3 Haverá imposição de multa correspondente a 10% do valor total constante do projeto de venda da Organização que, na hipótese do item 8.1.2, acima, deixar de comparecer para a formalização do contrato ou de apresentar os documentos exigidos sem justificativa aceita pelo Município de São Paulo ou apresentar documentação falsa, fraudar na execução das obrigações assumidas, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal. Nessas hipóteses, a critério da Administração, poderá haver a aplicação concomitante da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 5 (cinco) anos.

## **9 Local, procedimentos e prazo de entrega do produto:**

9.1 O Produto deverá ser entregue no Centro de Distribuição da Coordenadoria de Alimentação Escolar ("CODAE"), operado pela SERBOM Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda, situada na Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12/ CEAGESP – Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP 05314-000 – Tel (11) 3336.4444, em data e horário estabelecido em cronograma.

9.1.1 A critério da CODAE, poderá ser determinado outro local de entrega.

9. 2 A contratada deverá obedecer aos procedimentos para entrega previstos no Contrato.

9. 2.1 Antes da primeira entrega do produto, a organização será convocada por meio do DOC a comparecer na CODAE para assinar o Contrato e retirar a respectiva nota de empenho no Setor de Contratos e, na mesma data, o cronograma das entregas.

9. 2.2 A previsão inicial das entregas é de 4 entregas distribuídas entre 4 meses. Contudo, este período pode ser alterado, de acordo com o cronograma de execução definido por SME/CODAE.

9. 2.2.1 A estimativa de distribuição do quantitativo está descrita no Anexo V.

9. 2.3 A Contratada assume inteira responsabilidade, pela qualidade e conformidade do objeto entregue, condições estabelecidas neste Edital, no contrato a ser celebrado bem como na legislação que regulamenta a matéria.

9. 2.4 As notas fiscais emitidas pela Contratada deverão conter as seguintes informações: etapa do cronograma ou número da notificação, número dos laudos utilizados, com a correspondente quantidade do produto (expressa em Kg), número do Empenho, número do Cronograma e endereço do Centro de Distribuição da CODAE (endereço de entrega). Tais informações poderão constar em campos adicionais no corpo da nota fiscal ou poderão ser encaminhadas por e-mail enviado à CPRA com 1 (um) dia útil de antecedência à entrega.

9.2.5 Prazo de Entrega: para a primeira etapa do cronograma, até trinta dias corridos a partir da retirada da nota de empenho. Eventual extensão de prazo poderá ser determinada pela Administração

9.2.6 Os Cronogramas de entrega são estabelecidos pela Administração, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará a Contratada às penalidades cabíveis.

9.2.6.1 As datas e/ou quantidades previstas no cronograma de entrega poderão ser alteradas pela CODAE desde que não haja prejuízo às unidades educacionais atendidas, e em comum acordo entre a Contratada e a Contratante.

## **10 Disposições gerais**

10.1 Informações relativas a esta Chamada Pública poderão ser obtidas por meio de correspondência encaminhada para o endereço da CODAE ou por meio do e-mail indicado no cabeçalho deste Edital, observada a antecedência mínima de dois dias úteis em relação ao prazo marcado para apresentação dos envelopes.

10.2 O caderno desta Chamada Pública, composto pelo Edital e seus anexos, poderá ser fornecido, mediante pagamento correspondente ao custo da cópia reprográfica a ser recolhido aos cofres públicos por Documento de Arrecadação do Município até o último dia que anteceder a data para a entrega dos envelopes.

- 10.2.1 O caderno referido acima poderá também ser obtido por meio da Internet, gratuitamente, no sítio indicado no cabeçalho deste Edital.
- 10.3 Todos os documentos a serem apresentados no âmbito desta Chamada Pública deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada por cartório ou por servidor da Administração, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.
- 10.3.1 Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de seis meses, a contar de sua expedição.
- 10.3.2 Todos os documentos expedidos pelos interessados deverão estar subscritos por seu representante legal, com identificação clara do subscritor.
- 10.4 Os interessados assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas.
- 10.5 Os interessados são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta Chamada Pública.
- 10.6 Aqueles que optarem pela remessa dos envelopes ou recursos por SEDEX ou meio assemelhado não poderão, em hipótese alguma, alegar prejuízos decorrentes de atrasos na entrega dos envelopes, extravio ou falta de documentos, ou quaisquer outros prejuízos decorrentes do não recebimento da documentação enviada na forma e nos prazos estipulados.
- 10.7 Os casos omissos e eventuais dúvidas serão solucionados pela CAC.
- 10.8 São aplicáveis ao procedimento desta Chamada Pública, no que couber, as sanções previstas no Capítulo IV, da Lei Federal 8.666/1993, sem prejuízo das demais sanções previstas neste Edital e no Contrato.
- 10.9 A Contratada obriga-se a manter, durante o prazo de vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública que precedeu este ajuste, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

São Paulo, 29 de Agosto de 2017.

\_\_\_\_\_  
Elizabeth Aparecida de Oliveira Leite  
Presidente da CAC



## ANEXO I

### ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

#### PRODUTOS:

#### ITEM 1 - POLPA DE ACEROLA CONGELADA

#### ITEM 2 - POLPA DE MANGA CONGELADA

##### 1. DESCRIÇÃO (TODOS OS ITENS):

Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto, submetido à pasteurização (preferencialmente), e congelamento rápido. O teor mínimo de sólidos totais está estabelecido na legislação vigente para cada polpa de fruta específica, e reproduzido no subitem 3.2.

O suco da fruta resultante da diluição da polpa de fruta congelada, não deverá assemelhar-se a refresco de frutas, néctar de fruta ou suco tropical da fruta.

Não deverá ser adicionada de corantes, de qualquer natureza, conservadores, aromas e edulcorantes. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isenta de substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

A Coordenadoria de Alimentação Escolar estabelecerá no cronograma de entrega, o sabor de polpa (ITEM) a ser entregue segundo a safra da fruta correspondente.

As frutas estabelecidas para obtenção das polpas são as seguintes: acerola (*Malpighia*, spp.) e manga (*Mangifera indica*, L.).

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 6871 de 04/06/09, Instrução Normativa nº 5, de 31/03/00 – S.D.A/M.A.A., Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013 – ANVISA), Instrução Normativa nº 17, de 23/06/15 – ANVISA; Resolução RDC n.º 42, de 29/08/13, ANVISA/MS e Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA.

O produto orgânico deverá estar de acordo com o Decreto nº 6.323, de 27/12/07; Instrução Normativa nº 46 de 06/10/11 – MAPA, Instrução Normativa Conjunta (MAPA e MS) nº 18, de 28/05/09; Lei 10.831, de 23/12/03 e Nota Técnica/COAGRE nº 22/2010 de 02/06/10 – MAPA.

##### 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO (TODOS OS ITENS):

A matéria-prima para a obtenção da polpa deve ser a fruta sã e madura. As polpas devem manter as características físicas, químicas e organolépticas dos frutos e não devem apresentar nenhuma sujidade, fragmentos de insetos, parasitas nem resíduos de cascas e sementes ou partes não comestíveis da fruta.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS e a Resolução - RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA. Além disso, os produtores de frutas devem atender às Boas Práticas Agrícolas (BPA), ao sistema de controle de contaminantes/resíduos e de rastreabilidade.

É recomendado que o Estabelecimento Fabricante tenha implantado o Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

As unidades de produção orgânica devem dispor de Plano de Manejo Orgânico atualizado, sendo que as Boas Práticas Agrícolas e os registros para a rastreabilidade devem permear todas as atividades de manejo. Os adubos orgânicos devem sempre ser submetidos às técnicas adequadas de compostagem para propiciar a sua bioestabilização. Os adubos também devem ser preparados longe das áreas de cultivo, das fontes de água e de

banhados. Ressalta-se, ainda, que as instalações de armazenagem e manipulação de esterco, incluindo as áreas de compostagem deverão ser projetadas, implantadas e operadas de maneira a prevenir a contaminação das águas subterrâneas e superficiais.

**3. Análises Laboratoriais - TODOS OS ITENS** - os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto no Anexo II:

### 3.1 SENSORIAIS:

#### **ITEM 1: POLPA DE ACEROLA:**

- cor: variando de amarelo ao vermelho
- aroma: próprio
- sabor: ácido

#### **ITEM 2: POLPA DE MANGA:**

- cor: amarelo
- aroma: próprio
- sabor: doce, levemente ácido

### 3.2 FÍSICO-QUÍMICAS:

#### **ITEM 1: POLPA DE ACEROLA:**

- Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo de 5,5
- pH - mínimo de 2,80
- Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) - mínimo de 0,80
- Ácido ascórbico (mg/100mg) - mínimo de 800,00
- Açúcares totais naturais da acerola (g/100g) - mínimo de 4,00 e máximo de 9,50
- Sólidos Totais (g/100g): mínimo de 6,50

#### **ITEM 2: POLPA DE MANGA:**

- Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo de 11,0
- pH - mínimo de 3,3 e máximo de 4,5
- Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g) - mínimo de 0,32
- Açúcares totais naturais da manga (g/100g) - máximo de 17,00
- Sólidos Totais (g/100g): mínimo de 14,00

### 3.3. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 1, item C, publicada no D.O.U., Seção I, em 10.01.01, e Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A, conforme abaixo:

- Soma de bolores e leveduras: máximo  $5 \times 10^3$ /g para polpa "in-natura" (não submetida a tratamento térmico) e máximo de  $2 \times 10^3$ /g para polpa (submetida a tratamento térmico);

### 3.4 Microscópicas

**3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas** (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

**3.4.1.1** Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

**3.4.1.2** Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

**3.4.1.3** Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

**3.4.1.4** Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas

**3.4.1.5** Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas

**NOTA:** Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico.

**3.4.2. Pesquisa de elementos histológicos:**

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais e/ou frutas estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

**3.5. TOXICOLÓGICAS**

1. Pesquisa de Corantes artificiais: ausência

**3.5.2** Pesquisa de Conservadores (no mínimo dos relacionados a seguir):

**3.5.2.1** Ácido sórbico (e seus sais de sódio, cálcio e potássio): ausência

**3.5.2.2** Ácido benzóico (e seus sais de sódio, cálcio e potássio): ausência

**3.5.2.3** Dióxido de Enxofre: ausência

**3.6. OUTRAS ANÁLISES:**

A CODAE (Coordenadoria de Alimentação Escolar) poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas (inclusive micotoxinas e/ou agrotóxicos e/ou contaminantes inorgânicos), certificação de análise da embalagem ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o material da embalagem primária, o estado higiênico-sanitário, sistema de vedação da embalagem primária; peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias e/ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes

**3.6.1** O resultado das análises estabelecidas **no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas, a qualquer tempo**, segundo critérios da Coordenadoria de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

**4. Prazo de Validade/CONSERVAÇÃO (TODOS OS ITENS):** mínimo de 12 (doze) meses ou 1 (um) ano, ou 365 (trezentos e sessenta dias) contados a partir da data de fabricação do produto, sob congelamento.

**4.1** Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

**4.2** A critério da CODAE poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a Contratada solicite autorização por escrito para este procedimento à Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, **em até 1 (um) dia útil antes da entrega**, comprometendo-se ainda a efetuar a troca caso ocorra o vencimento do produto no Centro de Distribuição da CODAE. **A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.**

**5. EMBALAGEM (TODOS OS ITENS):**

**5.1.** A embalagem **primária** do produto deverá ser em polietileno de baixa densidade (PEBD) e atóxico. A embalagem deverá ser aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA, MS; Resolução nº 17 de 17/03/08 - ANVISA, Resolução RDC nº 51/10 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução RDC nº 52/10 de 26/11/2010 - ANVISA, Resolução - RDC nº 26, de 02/07/15 - ANVISA, Resolução RDC nº 56 de 16/11/2012) e Instrução Normativa nº 19, de 28/05/09 - MAPA (para produto orgânico), que garanta as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Deverá apresentar capacidade para **1 (um) quilograma**.

**5.2** A embalagem **secundária** deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e transporte **congelados**, e preferencialmente, as embalagens primárias deverão estar contidas por um saco plástico transparente e resistente, que impeça a transferência de umidade para o papelão. A caixa poderá conter divisórias de papelão a fim de evitar o rompimento das embalagens primárias durante o armazenamento e transporte do produto e deverá ter capacidade **para até 10 (dez) embalagens primárias ou até 10 kg**.

Poderão ser apresentadas as opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária e secundária:

**5.2.1 Opção A:** Identificação do estabelecimento fabricante (logo ou marca ou nome fantasia ou razão social ou CNPJ) ou outro que o identifique) na fita adesiva plastificada com ótima adesividade, para evitar a violação da caixa e a consequente retirada de unidades da mesma;

**5.2.2 Opção B:** Identificação do estabelecimento fabricante (logo ou marca ou nome fantasia ou razão social ou CNPJ ou outro que o identifique) na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente, com ótima adesividade, para evitar a violação da caixa e a consequente retirada de unidades da mesma; a abertura imprópria da caixa também deverá ser evidenciada pela rasura da identificação da empresa impressa na caixa;

**5.2.3 Opção C:** Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento através de abas laterais e vedadas com cola "hot melt" com ótima adesividade. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento.

**5.2.4 Opção D:** Caixa de papelão com fechamento através de abas superiores e inferiores e vedadas com cola "hot melt" com ótima adesividade. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento.

**5.2.5 Opção E:** Fita de arquear, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome do estabelecimento fabricante;

**5.2.6 Opção F:** Revestimento de plástico termoencolhível da caixa de papelão, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome do estabelecimento fabricante.

**5.2.7** A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade **para até 10 (dez) kg**. A capacidade (Kg) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento. As embalagens devem suportar a paletização em "racks", e apresentar resistência ao empilhamento máximo informado na ficha técnica.

**5.3** As embalagens secundárias deverão estar preferencialmente em cargas paletizadas no veículo de entrega e fechadas com filme "stretch" de maneira adequada para não danificar os alimentos.

**5.4.** Para o peso do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248 de 17/07/2008 do INMETRO.

**5.5.** Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

**5.6** A Contratada fica obrigada a retirar e substituir os produtos em desconformidade com o Edital quando do recebimento/armazenamento ou qualquer outro motivo, que os revelem impróprios ao consumo (artigo 18, §6º, I, II e III da Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor).

**5.6.1** Verificada a desconformidade com o Edital após o recebimento, os custos com armazenamento após a devolução dos mesmos, por parte das unidades educacionais serão suportados pela Contratada, analisado o caso concreto e a conveniência para Administração na adoção desta medida pela CODAE.

**5.6.2** A impropriedade para o consumo será considerada inexecução total ou parcial dependendo da parcela contratual que deixou de ser cumprida, caso não sejam substituídos.

**5.6.3** A retirada e a substituição do produto deverá ser previamente acordada com a CODAE e sujeitará a contratada ao cumprimento do prazo estipulado pela CODAE.

**5.6.4** O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e a substituição do produto ensejará a imposição de multa prevista para os casos de atraso na entrega, sem prejuízo do ressarcimento de demais custos que a Administração tenha suportado, e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

**5.7** Verificada a desconformidade com o Edital após o recebimento do produto, a Contratada fica obrigada a retirá-lo e substituí-lo.

**5.7.1** Analisado o caso concreto pela CODAE, a Contratada poderá ser obrigada a ressarcir a Administração pelos custos que tenha suportado.

**5.8** O sistema de vedação da embalagem secundária será verificado no momento de cada descarga/recebimento, ou a qualquer tempo

**5.8.1** Nos casos em que o sistema de vedação não corresponder à opção constante da ficha técnica apresentada pela Contratada, a CODAE poderá autorizar o recebimento, caso conste do Edital como opção diversa daquela de escolha da Contratada e atenda às especificações técnicas.

**5.8.1.1** Sendo autorizado o recebimento, a Contratada deverá providenciar a substituição da ficha técnica em até 05 (cinco) dias úteis com a informação adequada.

**5.9** Excepcionalmente, o recebimento poderá ser autorizado com sistema de vedação não previsto no edital, desde que preservadas as condições de acondicionamento do produto para as etapas de armazenamento e transporte.

**5.9.1** Nesta situação será incidente a multa contratual prevista na cláusula pelo descumprimento de outras disposições do contrato.

## 6. ROTULAGEM (TODOS OS ITENS):

**6.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Lei Federal n.º 8918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto Federal n.º 6871 de 04/06/09; Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC n.º360, de 23/12/2001, ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16/05/2003, Portaria n.º 167/SEMAB-SEC. de 24/12/99 e Lei Federal n.º. 8.078, de 11/09/90 – (Código de Defesa do Consumidor) e Instrução Normativa n.º 19, de 28/05/09 – MAPA (para produto orgânico), Resolução – RDC n.º 26, de 02/07/15 – ANVISA, Informe Técnico n.º 70, de 19/01/16- ANVISA, e com as especificações que constam nos itens 6.2 e 6.3 a seguir:

**6.2.** No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas, as seguintes informações, de forma clara e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização:

1. 6.2.1 denominação de venda do produto, inclusive a marca
  2. 6.2.2 identificação do Organização representante dos produtores de acerola e/ou manga
  3. 6.2.3 identificação do Estabelecimento Fabricante/Envasador e do Distribuidor (se for o caso): nome ou razão social, CNPJ, endereço e a expressão "Indústria Brasileira".
  4. 6.2.4 Composição
  5. 6.2.5 dizer: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"
  6. 6.2.6 informação nutricional
  7. 6.2.7 peso líquido
  8. 6.2.8 data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)
  9. 6.2.9 data de validade ou data de vencimento do produto congelado (deverá constar dia, mês e ano)
  10. 6.2.10 identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC n.º 259/02)
  11. 6.2.11 condições de conservação para manter o produto congelado
  12. 6.2.12 validade do produto após o descongelamento e mantido sob refrigeração
  13. 6.2.13 instruções para utilização do produto como suco da fruta (quantidade de polpa e quantidade de água)
  14. 6.2.14 número de registro do produto no órgão competente
- 6.2.15 **Para o produto orgânico:** selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), com identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado: Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia, credenciados pelo MAPA - localização no painel frontal. Excetuam-se os Grupos Vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS).

6.2.16 dizeres: **Prefeitura do Município de São Paulo - Produto destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida"**

**6.3.** No rótulo da embalagem **secundária**, deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. 6.3.1 denominação de venda do produto, inclusive a marca
  2. 6.3.2 identificação da Organização representante dos produtores de acerola e/ou manga
  3. 6.3.3 identificação do Estabelecimento Fabricante/Envasador e do Distribuidor (se for o caso): nome ou razão social, CNPJ, endereço e a expressão "Indústria Brasileira".
  4. data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)
  5. 6.3.4 data de validade ou data de vencimento (deverá constar dia, mês e ano)
  6. 6.3.5 identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC n.º 259/02)
  7. 6.3.7 condições de armazenamento para manter o produto congelado
- 6.3.8 número de registro do produto no órgão competente
- 6.3.9 peso líquido (indicar o peso líquido total, n.º de unidades e peso líquido do produto em cada embalagem primária/secundária)

6.3.10 empilhamento máximo

1. 6.3.11 dizeres: **Prefeitura do Município de São Paulo - Produto destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida"**

**6.4.** As informações referentes à data de fabricação, data de validade **ou** data de vencimento e número de lote poderá ser apresentada em "ink jet", "hot stamping" ou carimbo, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e armazenamento; além disso, na embalagem secundária, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, mas preferencialmente nas duas faces laterais, ou frontal, de tamanho adequado e de fácil visualização.

**6.4.1** À Contratada será facultada a apresentação da opção "rótulo autoadesivo", nas condições abaixo (6.4.1.1 e 6.4.1.2), desde que possua capacidade de descaracterizar/rasgar nas tentativas de "descolamento" da superfície de contato da embalagem, além da apresentação clara e indelével. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, estando a Contratada sujeita às penalidades cabíveis na observância de irregularidades. Poderá ser apresentada nas modalidades relacionadas, a saber:

**6.4.1.1** Rótulo autoadesivo contendo todas as informações previstas no subitem 6.3; **ou**

**6.4.1.2** Rótulo autoadesivo contendo apenas a informação prevista no subitem 6.3.11

**6.5.** A Contratada deverá apresentar aos técnicos de CPRA/CODAE, antes do primeiro fornecimento:

**6.5.1** O *layout* das informações de rotulagem das embalagens, primária e secundária, para conferência das informações constantes no subitem 6.2 e 6.3 do Anexo I, e da Ficha Técnica do produto.

**6.5.1.1** Outras opções de apresentação das informações de rotulagem da embalagem secundária em rótulo autoadesivo (ou outro tipo de apresentação) poderão ser solicitadas formalmente através de Ofício encaminhado à CODAE/CPRA. **A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.**

**6.5.1.2** A Contratada poderá precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

**6.6.** A informação da qualidade orgânica nos rótulos deverá estar indicada no painel frontal da embalagem do produto e será identificada pelo uso dos termos: "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO". Poderá ser complementado pelos termos ECOLÓGICO, BIODINÂMICO, DA AGRICULTURA NATURAL, REGENERATIVO, BIOLÓGICO, AGROECOLÓGICO, PERMACULTURA e EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO e outros que atendam aos princípios estabelecidos pela regulamentação da produção orgânica.

## **7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS (TODOS OS ITENS):**

As Organizações convocadas deverão entregar amostras, após a sessão de processamento da Chamada Pública, conforme abaixo:

**7.1** No prazo de 5 (cinco) dias corridos a contar da convocação, deverão apresentar 2 (duas) unidades de produto em embalagem primária, devidamente identificada, em embalagem, rótulo e condições de armazenamento correspondentes àqueles a serem entregues. As amostras devem estar acondicionadas em sacola térmica isotérmica ou caixa de isopor dotadas de gelo artificial rígido reutilizável ou gel eutético, a serem devolvidos posteriormente.

**7.2.** As amostras deverão ser entregues na **Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE- Setor de Pesquisa e Desenvolvimento**, no seguinte endereço: Rua Líbero Badaró, 425, 9º andar, Centro, São Paulo/SP, **impreterivelmente das 8 às 13 h ou das 14 às 16 horas.**

**7.3.** A CODAE efetuará o lacre das amostras e emitirá o respectivo comprovante de entrega das mesmas.

**7.3.1** A aposição dos lacres destina-se apenas à identificação da amostra para posterior encaminhamento das mesmas para análise da comissão técnica da CAC.

**7.3.2** Será fornecida à Organização, 01 (uma) via do comprovante de entrega das amostras e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão de Avaliação e Credenciamento (CAC), pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.

**7.4.** Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas e/ou que não estiverem totalmente vedadas.

**7.5.** A rotulagem das amostras entregues poderá, excepcionalmente nesta ocasião, ser apresentadas em etiquetas, com dizeres digitados em computador. No entanto, no caso de contratação, a Organização deverá apresentar à CPRA/CODAE o layout e a rotulagem das embalagens (primária e secundária), antes do início do fornecimento, para aprovação pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.

## **8. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA AMOSTRA (TODOS OS ITENS):**

Será realizada de acordo com o estabelecido nos subitens 8.1 e 8.2, após a sessão de Processamento da Chamada Pública, para as amostras das Organizações convocadas, correspondendo a:

- a) análise técnica da amostra
- b) avaliação sensorial da amostra.

A Coordenadoria de Alimentação Escolar emitirá parecer conclusivo referente à avaliação das amostras apresentadas.

### **8.1. ANÁLISE TÉCNICA DA AMOSTRA:**

Será realizada na Cozinha Experimental da Coordenadoria de Alimentação Escolar, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações contidas na ficha técnica e no rótulo do produto, como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação, em especial, de:

- 1) condições da embalagem primária
- 2) Informações/Instruções contidas na rotulagem da embalagem primária
- 3) Diluição/rendimento

### 8.1.1. FORMULÁRIO DE ANÁLISE TÉCNICA:

Edital de Chamada Pública: \_\_\_/SME/20\_\_

DATA: \_\_\_\_\_ INFORMAÇÕES DO RÓTULO DA AMOSTRA:

PRODUTO: \_\_\_\_\_

Marca: \_\_\_\_\_

Organização: \_\_\_\_\_

Fabricante: \_\_\_\_\_

Distribuidor (se for diferente do fabricante): \_\_\_\_\_

Peso Líquido: \_\_\_\_\_ (g)

Data de fabricação: \_\_\_\_\_ Data de validade: \_\_\_\_\_ Lote: \_\_\_\_\_

Lacre: \_\_\_\_\_

**EMBALAGEM:**

Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive a vedação): \_\_\_\_\_

Obs.: \_\_\_\_\_

Diluição recomendada para o preparo de suco da fruta: \_\_\_ Kg de polpa \_\_\_ litros de água \_\_\_ gramas de açúcar

Rendimento indicado: \_\_\_\_\_ litros

Rendimento obtido: \_\_\_\_\_ litros

**INFORMAÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO:**

Atendem ao Edital e a ficha técnica: ( ) sim, sem necessidade de ajustes

( ) sim, com necessidade de ajustes

( ) não

Obs.: \_\_\_\_\_

Analisado por: \_\_\_\_\_

### 8.2. AVALIAÇÃO SENSORIAL:

**8.2.1** A CODAE procederá à avaliação sensorial das amostras, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. O preparo das amostras obedecerá às instruções contidas na ficha técnica do produto para o preparo do suco da fruta adoçado. Os resultados serão anexados ao processo.

**8.2.2** Serão avaliados os atributos de três características sensoriais do alimento, aparência, odor e sabor de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Escala	Aparência e Sabor	Odor
7-9	Bom	Característico
4-6	Regular	Característico pouco acentuado ou acentuado
1-3	Insatisfatório	Não característico

**8.2.3** Na avaliação individual, será obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, não-característico.
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado.

**8.2.4** A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

**8.2.5** Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, não será aprovada na Avaliação Sensorial.

**8.2.6** Referências da Metodologia Utilizada na Avaliação Sensorial:

- TEIXEIRA, E. et al. Análise Sensorial de Alimentos. UFSC, 1987.
- Apostilas de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, EMBRAPA, 1991.
- Análise Sensorial dos Alimentos e Bebidas, ABNT, NBR 12806, 1993.
- Dutcosky, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007
- Outras referências reconhecidas por órgãos oficiais.

**8.2.7** Critério para aprovação: A Organização somente será aprovada na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO, para cada item cotado.

**8.2.8** Caso a amostra não atenda a um dos itens de avaliação técnica, a Organização será desclassificada para o item em questão.

**FORMULÁRIO DAS FICHAS TÉCNICAS DOS PRODUTOS:**

**ITEM 1 - POLPA DE ACEROLA CONGELADA**  
**ITEM 2 - POLPA DE MANGA CONGELADA**

**NOTA 1:** A Organização deverá apresentar uma via **ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA** da Ficha Técnica de cada item ou polpa de fruta congelada (em papel timbrado). *Caso o produto seja produzido em diferentes estabelecimentos, as fichas técnicas deverão ser assinadas pelos seus respectivos responsáveis técnicos.*

**NOTA 2:** As informações abaixo declaradas deverão estar em conformidade com as constantes na rotulagem das embalagens primária e secundária.

**a) Identificação do produto:**

Nome: \_\_\_\_\_ Marca: \_\_\_\_\_

Número de registro do produto no MAPA: \_\_\_\_\_

**O produto é orgânico?** ( ) Não  
( ) Sim. Qual é o mecanismo de controle? ( ) Certificação  
( ) OPAC  
( ) OCS

**b) Identificação da Organização proponente:**

Nome ou Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**c) Identificação do Estabelecimento Fabricante:**

Nome ou Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**d) Identificação do distribuidor (se for diferente do grupo proponente / fabricante):**

Nome ou Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

**e) Composição do produto:**

O produto contém ou pode conter ingredientes/aditivos alergênicos? ( ) Não ( ) Sim. Relacioná-los conforme dispõe a RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA: \_\_\_\_\_

O produto contém glúten? Indicar conforme dispõe a Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03:

( ) Não contém glúten ( ) Contém glúten

**f) Informação nutricional** contida na rotulagem (com base na Resolução RDC 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS), com base no modelo a seguir:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de ____ g (medida caseira)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	kcal e kj	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	%
Gorduras Trans	g	%
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	mg	%

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas



necessidades energéticas.

g) Condições de conservação do produto: \_\_\_\_\_

h) **Prazo de validade** (deve ser declarado o prazo real):

- **do produto congelado**: válido por \_\_\_\_ x dias ou x meses a partir da data de fabricação
- **do produto descongelado sob refrigeração e mantido sob refrigeração**: válido em até \_\_\_\_\_ após data do descongelamento e mantido sob refrigeração

i) **Condições e temperatura de armazenamento do produto (informações que constarão na rotulagem da embalagem secundárias)**

j) **Transporte:**

- Condições de transporte: \_\_\_\_\_
- Temperatura de transporte: \_\_\_\_\_

k) **Empilhamento máximo - informar número de caixas por camada (lastro) e número de caixas no sentido vertical:**

Para armazenamento : \_\_\_\_\_

Para transporte (caso seja diferente do declarado para armazenamento): \_\_\_\_\_

l) **Embalagem:**

Declarar que as embalagens **primária e secundária** em que serão entregues o produto estarão de acordo com as especificações do item 5 do Anexo I do

Edital: \_\_\_\_\_

Descrever o material de fabricação da embalagem primária: \_\_\_\_\_

Peso Líquido (Kg) do produto na Embalagem Primária: \_\_\_\_\_

Peso Líquido (Kg) do produto na Embalagem Secundária: \_\_\_\_\_

**Opção(ões)** do Sistema de Vedação da Caixa (embalagem secundária): ( ) A ( ) B ( ) C ( ) D ( ) E ( ) F

Peso da embalagem primária vazia: \_\_\_\_\_

Peso da embalagem secundária vazia: \_\_\_\_\_

m) **Rotulagem:**

Declarar que nos rótulos das embalagens **primária e secundária** em que serão entregues o produto constarão, de forma clara e indelével, todas as informações solicitadas no item 6 do Anexo I do

Edital: \_\_\_\_\_

n) Diluição recomendada para reconstituição do **suco da fruta:**

- Para 1 Kg de polpa de fruta congelado, deverá ser utilizado \_\_\_\_ litros de água
- Quantidade (g) de açúcar recomendada para o preparo de 200 ml de suco pronto (após a diluição): \_\_\_\_\_
- Rendimento (suco pronto - após a diluição): \_\_\_\_\_ litros

**NOTA: O SUCO DA FRUTA RESULTANTE DA DILUIÇÃO DA POLPA DE FRUTA CONGELADA, NÃO DEVERÁ ASSEMBELHAR-SE A REFRESCO DE FRUTAS, NÉCTAR DE FRUTA OU SUCO TROPICAL DA FRUTA.**

o) Informações sobre o **Responsável Técnico** pelo produto:

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Habilitação: \_\_\_\_\_

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente: \_\_\_\_\_

## ANEXO II

### CONTROLE DA QUALIDADE DO PRODUTO

#### I. Introdução

1. Todos os lotes adquiridos por SME/CODAE para compor os Programas de Alimentação deverão ser analisados **antes de sua entrega** por um dos laboratórios de análises de alimentos enquadrados nas condições abaixo:

- a) Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou
- b) Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura; ou
- c) Laboratórios que apresentem acreditação pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio – RBLE; ou
- d) Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais

1.1 Para efeito de confecção de laudos definiu-se lote como o "conjunto de unidades (embalagem primária) com no máximo 100.000 kg do produto", com tolerância de 10% (dez por cento).

1.2 O laudo poderá contemplar mais de 01 (um) lote (de fabricação do produto) desde que se somados não excedam 110.000 kg.

1.3 O termo "remessa" diz respeito a uma parte do lote a ser entregue.

#### **2. NO CASO DE PRODUTO ORGÂNICO, ANTES DA PRIMEIRA ENTREGA E, QUANDO SOLICITADA, A QUALQUER TEMPO, SEGUNDO CRITÉRIOS DA COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, A CONTRATADA DEVERÁ APRESENTAR:**

**2.1** Certificado de Conformidade Orgânica: documento emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, **dentro do prazo de validade até o final da execução do contrato**, autorizando o produto a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia). **ou**

**2.2** Declaração de Cadastro de Organismo de Controle Social, ou documento equivalente, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pelos "prints" de tela acessados através do sítio eletrônico do MAPA, para os agricultores familiares vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS).

#### **3. Antes da entrega de cada remessa/lote, a Contratada deverá apresentar:**

**3.1.** Os resultados das Análises Laboratoriais previstas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5, além do subitem 3.6 (quando solicitada a qualquer tempo) do Anexo I, cujas amostras deverão ser colhidas nas instalações de armazenagem da Empresa Fabricante por um funcionário responsável pelo Laboratório.

**3.1.1.** Os custos referentes às análises e emissão dos documentos: Laudos Laboratoriais (Análise e Reanálise) e Inspeção (quando solicitada pela CODAE) são de responsabilidade da Contratada.

**4.** Os lotes/remessas de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SME/CODAE após avaliação e conferência pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos (CPRA): do Laudo de Análise Laboratorial e do Laudo de Reanálise Laboratorial, se houver.

**4.1** Os laudos mencionados no item anterior deverão ser conclusivos e favoráveis.

**5.** Nos casos em que a Contratada for notificada e houver necessidade de reposição ou substituição do produto, a mesma deverá se comunicar com pelo menos um dia útil de antecedência, acordando com a CPRA a melhor data para sua entrega..

**5.1** A reposição do produto não impedirá a imposição da multa correspondente ao atraso e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

**5.2** O produto repostado deverá obedecer aos mesmos padrões de qualidade exigidos para a entrega original quanto às análises laboratoriais.

**5.2.1** A reposição de produtos referida neste item poderá ser realizada em entrega posterior de acordo com a possibilidade do cronograma e a critério da CODAE.

**5.2.2** Sendo de lotes diferentes, deverão ser providenciados laudos das análises constantes dos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5 do Anexo I do Edital. **6.** O controle de qualidade do produto será efetuado a cada entrega e sempre que os técnicos da SME/ CODAE julgarem necessário, ficando a Contratada obrigada a providenciar novas análises laboratoriais que lhe forem solicitadas e a arcar com os custos envolvidos. A colheita das amostras poderá ocorrer nas dependências do Fabricante, no Centro de Distribuição da CODAE e/ou nas unidades atendidas.

**7.** A avaliação da qualidade do produto na entrega compreenderá a avaliação de características básicas (condições de apresentação do produto), a conferência das informações da rotulagem com a ficha técnica do produto e a análise dos laudos laboratoriais. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente e a qualquer tempo.

**7.1.** O produto também poderá ser submetido à Análise Técnico-Culinária e Sensorial, além de estar sujeito à retenção da remessa/ lote no Centro de Distribuição da CODAE e substituição da remessa/ lote caso os resultados sejam insatisfatórios ao longo do período de armazenamento no Centro de Distribuição da CODAE e/ou nas unidades educacionais atendidas.

**7.2** Havendo conveniência para a Administração, desde que não represente comprometimento de qualidade e não caracterize qualquer vantagem econômica para a Contratada, **excepcionalmente**, o recebimento de produtos com divergências na rotulagem em relação à ficha técnica e/ou layout apresentado, , poderá ser autorizado pelas Divisões de Qualidade e Logística dos Alimentos e/ou Nutrição Escolar, mediante pedido justificado da Contratada. A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido. **7.2.1** A decisão da Administração em relação ao deferimento ou indeferimento do pedido não isentará a Contratada das penalidades cabíveis.

**8.** Fica facultado à Contratada o acompanhamento dos procedimentos de descarga realizado pelos técnicos da SME/CODAE. Caso o fornecedor ou seu representante legal não acompanhe a descarga, não haverá possibilidade de contestação posterior dos procedimentos adotados para o recebimento do produto.

**8.1.** Não será permitida a entrada do fornecedor ou representante legal após a descarga do produto nas dependências do Centro de Distribuição da CODAE, exceto nos casos de reanálise laboratorial.

**9.** Nos casos de remessas/ lotes em que eventualmente forem constatados (em qualquer período, inclusive durante o armazenamento) algum problema que comprometa a qualidade do alimento, a Contratada deverá

providenciar a retirada e substituição desses alimentos do Centro de Distribuição com urgência, em prazo a ser estabelecido pela CODAE.

**9.1** A realização da retirada e da substituição deverá ser previamente acordada com a CODAE e sujeitará a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado.

**9.2** O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e/ou substituição do produto ensejará a imposição de multa prevista para os casos de atraso na entrega, sem prejuízo do ressarcimento de demais custos que a Administração tenha suportado, e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

**9.3.** Optando a Contratada por fracionar as entregas de um mesmo lote em várias remessas, todas devem ter a qualidade assegurada.

**9.3.1** Nos casos em que forem constatados problemas de qualidade no momento do recebimento de quaisquer das remessas, as demais (já recebidas) estarão sujeitas à inspeção pelos técnicos da CODAE. Se houver identificação de situações semelhantes quanto à alteração da qualidade, a Contratada fica obrigada a realizar a retirada e a substituição.

**9.3.1.1** A realização da retirada e da substituição deverá ser previamente acordada com a CODAE e sujeitará a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado.

**9.3.1.2** O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e/ou substituição do produto ensejará a imposição de multa prevista para os casos de atraso na entrega, sem prejuízo do ressarcimento de demais custos que a Administração tenha suportado, e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

**9.3.1.3** A Contratada estará obrigada a substituir os produtos que forem devolvidos dentro do prazo de validade pelas unidades educacionais ***por quaisquer problemas de qualidade***, independentemente de quando se efetivar a substituição pela Contratada, observando-se as mesmas regras dos subitens 9.3.1.1 e 9.3.1.2.

**10.** Como controle rotineiro da qualidade e/ou em eventuais reclamações encaminhadas pelas unidades educacionais, a critério dos técnicos da SME/CODAE, poderão ser colhidas amostras e enviadas para análise ao Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, da COVISA/SMS – Laboratório Oficial Municipal ou outros, a critério da CODAE, na impossibilidade de encaminhamento ao laboratório municipal. Ainda, poderão ser colhidas amostras no Centro de Distribuição da CODAE e/ou nas unidades atendidas para avaliação técnica e/ ou sensorial.

**11.** A critério da Coordenadoria de Alimentação Escolar e de acordo com o histórico dos registros de reclamações de qualidade das Unidades Educacionais atendidas pelo Programa de Alimentação Escolar, independentemente dos resultados da inspeção e das análises laboratoriais, serão colhidas amostras destinadas exclusivamente à avaliação técnica e/ou sensorial, não sendo consideradas amostras para reanálise laboratorial pela CODAE.

**12.** Se houver a constatação pelos técnicos da CODAE, a partir da inspeção do produto e/ou análise técnica e/ou sensorial e/ou dos registros de reclamações de qualidade pelas unidades educacionais de que o produto é impróprio ao consumo e/ou não atende às especificações de qualidade estabelecidas, a Contratada deverá proceder retirada e/ou a substituição do produto em prazo determinado pela Contratante.

**12.1** A realização da retirada e da substituição deverá ser previamente acordada com a CODAE e sujeitará a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado.

**12.2** O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e/ou substituição do produto ensejará a imposição de multa prevista para os casos de atraso na entrega, sem prejuízo do ressarcimento de demais custos que a Administração tenha suportado, e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

**13.** Os procedimentos de Inspeção e Reinspeção (se for o caso) às instalações de armazenamento do produto na Empresa Fabricante poderão ser realizados em qualquer momento, durante o período de vigência do Contrato (segundo critérios da Coordenadoria de Alimentação Escolar), sendo que os custos referentes a esse procedimento são de responsabilidade da Contratada.

## **II. Análise Laboratorial E INSPEÇÃO:**

### **1. Análise Laboratorial:**

#### **1.1. O laboratório deverá:**

**1.1.1** Proceder à colheita das amostras nas instalações de armazenagem da Empresa Fabricante.

**1.1.2.** Para análises laboratoriais estabelecidas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5 do Anexo I do Edital considerar n igual a 5 (cinco) e c igual a 0 (zero), onde n é o número de unidades amostrais a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades amostrais que apresentam não conformidades.

**1.1.2.1** Estabelecer o número de embalagens primárias e/ou secundárias necessárias para compor o "n" descrito no subitem **1.1.2**, com o objetivo de assegurar a quantidade suficiente do produto para todas as análises laboratoriais estabelecidas.

**1.1.3** Para lotes de alimentos com até 50.000 (cinquenta mil) quilogramas, considerar n igual a 3 (três), exceto para análise microbiológica que manterá o estabelecido na RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA/MS, mantidas as demais condições mencionadas no subitem 1.1.2 antecedente.

**1.1.4.** Proceder às análises laboratoriais estabelecidas no subitem 3.6 do Anexo I quando solicitadas, em qualquer tempo, pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.

**1.1.5.** Colher em duplicata, considerando a possibilidade de Reanálise Laboratorial (Amostra 2), unidades em suas embalagens originais não violadas, aleatoriamente, sem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do produto.

**1.1.6.** Cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências mencionadas na Resolução RDC nº 12/2001, da ANVISA/MS.

**1.1.7.** Recorrer à complementação da amostra nos casos em que o plano estatístico mencionado não conferir a proteção desejada.

**1.1.8.** Dividir as unidades colhidas em 2 conjuntos que deverão ser acondicionados, lacrados e etiquetados respectivamente como amostras 1 e 2.

**1.1.9.** Retirar a amostra 1 para análise em laboratório, de forma que não sofra danos e em condições adequadas à sua conservação.

**1.1.10.** Deixar em poder da Empresa Fabricante a guarda da amostra 2, devendo esta ficar disponível para uma nova análise, se necessária.

**1.1.11.** Emitir o Laudo de Análises Laboratoriais conforme modelo constante no item 6 do item V deste Anexo, preenchendo os campos específicos e indicando de forma conclusiva se o produto atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio de Laudo de Análise este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.

**1.1.11.1** Fazer constar a informação (constante na rotulagem da embalagem primária) de "Orgânico" ou "Produto Orgânico", se este caso for.

**1.1.12.** Se o Laudo de Análises Laboratoriais implicar rejeição do produto e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a Administração encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

## **2. Inspeção (quando solicitada pela CODAE)**

**2.1.** O laboratório que procederá à inspeção deverá:

**2.1.1.** Verificar as condições de armazenamento do produto nas instalações da Empresa Fabricante e apontar se atende ou não às Boas Práticas de Armazenagem.

**2.1.2.** Inspeccionar o(s) lote(s) de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5426/85, considerando:

- Nível de inspeção I;
- Plano de amostragem: simples, normal;
- Nível de qualidade aceitável (NQA): 2,5;
- Unidade: Alimento contido na embalagem primária;
- Tamanho do lote: número de unidades que compõem o lote.

**2.1.3.** Verificar o número de unidades que devem ser inspecionadas, conforme Plano de Amostragem descrito na Tabela 1. Para calcular o número de unidades do lote, dividir o peso ou volume total do mesmo pelo peso ou volume da embalagem primária.

**2.1.4.** Aprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao máximo indicado na Tabela 1.

**2.1.5.** Reprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for superior ao número máximo indicado na Tabela 1.

**2.1.6.** Emitir o Laudo de Inspeção, conforme modelo constante no item 7 do item V deste Anexo, por lote inspecionado, preenchendo os campos específicos e indicando de forma conclusiva se o lote atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio do Laudo de Inspeção este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.

**2.1.7.** Se o Laudo de Inspeção implicar rejeição do produto e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a Administração encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

**Tabela 1. Plano de Amostragem**

<b>Número de unidades do lote</b>	<b>Número de unidades a examinar</b>	<b>Número máximo de unidades com defeito</b>
Até 150	5	0
De 151 a 500	20	1
De 501 a 1.200	32	2

De 1.201 a 3.200	50	3
De 3.201 a 10.000	80	5
De 10.001 a 35.000	125	7
De 35.001 a 150.000	200	10
De 150.001 a 500.000	315	14
Acima de 500.001	500	21

Fonte: Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos – ABNT – NBR 5426/JAN 1985 e Errata nº 1 OUT/89

(\*)Unidade: Alimento contido na embalagem primária

### **III -Reanálise Laboratorial e Reinspeção:**

**1.** A Reanálise Laboratorial e Reinspeção (quando houver) são procedimentos facultados à Contratada de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após a análise laboratorial e/ou inspeção. Serão respeitados os mesmos critérios utilizados nos procedimentos de análises laboratoriais e de inspeção e os custos envolvidos serão de responsabilidade da Contratada.

**2.** Compete a SME/CODAE, após o recebimento do Laudo desfavorável, informar à Contratada a recusa do produto, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas.

**3.** A Contratada poderá solicitar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção do produto à SME/ CODAE, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório.

**4.** A Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deverá ser realizada no mesmo laboratório que identificou resultados das análises laboratoriais em desacordo com as exigências do Edital na "Amostra 1".

**5.** Todos os parâmetros que determinam a recusa do alimento devem ser avaliados na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção.

**6.** O Laudo de Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deve ser encaminhado à CPRA de SME/ CODAE num prazo máximo de 1 (um) dia útil após o término das análises.

**7.** A Contratada deve indicar um perito para acompanhar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção. O perito deve ser o profissional legalmente habilitado, conforme o âmbito determinado pelo respectivo Conselho Profissional.

**7.1** A Contratada poderá prescindir do acompanhamento do perito na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção através do envio de documento escrito ou e-mail à CPRA.

**8.** Os resultados da Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção serão definitivos, não cabendo contestação posterior, independentemente do acompanhamento do perito nos procedimentos realizados.

**9.** À Contratante é facultado indicar um representante para acompanhar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção.

**10.** A Reinspeção não será realizada quando a pilha de produto apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento analisado.

**11.** A Reanálise Laboratorial não será realizada quando a amostra 2 indicar indícios de violação e/ou deterioração.

**12.** Nas condições indicadas nos subitens 10 e 11 é obrigatória a emissão de uma Ata para a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção, relatando as ocorrências e as decisões tomadas.

**13.** A CPRA de SME/ CODAE aceitará o alimento quando aprovado na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção, e o recusará quando reprovado.

**14.** Não havendo Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção, os resultados da Análise Laboratorial e da Inspeção serão considerados definitivos.

#### **IV – TRANSPORTE:**

1. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas, especificadas nos itens 1 a 3 do Anexo I do Edital, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de Portarias CVS 15, de 07/11/91, Portaria CVS 04/11 e a Portaria nº 2619, de 06/12/11, SMS.G.

**1.1** O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou equipamento similar, o registro de temperaturas abrangendo todo o período que antecede a entrada do produto nas instalações do CD/CODAE; Ou seja, desde o momento da saída das instalações do fabricante, no decorrer do transporte até o momento do recebimento do produto no local de armazenagem (Centro de Distribuição - CD) da CODAE.

**1.2** O relatório do registro das temperaturas estabelecido no subitem 1.1 deverá estar disponível à Contratante no momento do descarregamento nas instalações do CD/CODAE: se for utilizado um Termógrafo Registrador Descartável, o mesmo deverá estar em local de fácil visualização e acesso; para os casos em que o veículo dispuser de rastreador via satélite, a Contratada (ou Fabricante) deverá encaminhar o arquivo digital (através de e-mail ao Setor CPRA/DILOG) no momento do início do descarregamento/recebimento do produto, e estará sujeito a atrasos e/ou retenção da descarga, caso essas providências não tenham sido anteriormente planejadas e efetivadas.

**1.3** Os técnicos da CODAE recusarão a descarga se verificarem a ausência de termógrafo ou outro equipamento similar conforme mencionado no subitem 1.1 anterior, ou ainda, que as condições higiênico-sanitárias do veículo são incompatíveis com o transporte de alimentos, ficando a Contratada sujeita à multa prevista para os casos de não entrega, e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

**1.3.1** Se um veículo refrigerado de menor capacidade for utilizado para entrega de pequena quantidade do produto, representada, por exemplo, por uma eventual substituição/reposição, excepcionalmente, poderá ser tolerada a ausência do termógrafo, desde que as características do produto refrigerado estejam mantidas no momento do recebimento.

**1.3.1.1** A avaliação das condições adequadas no recebimento do produto será realizada pelos técnicos da CPRA, por meio das condições externas da embalagem/produto e medição da temperatura através de termômetro.

#### **V – DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**1.** Os Laudos de Análises Laboratoriais (originais ou cópias reprográficas autenticadas) deverão ser encaminhados para a CPRA - SME/ CODAE, Rua Líbero Badaró nº 425 – 9º andar - CEP 01009-905 – São Paulo – SP, em até um dia útil antes da entrega.

**1.1** Optativamente, os laudos de análises laboratoriais poderão ser disponibilizados mediante consulta ao sítio eletrônico da Instituição responsável por sua emissão, a qual deverá possuir certificação digital de empresas credenciadas pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).



**1.1.1** A Contratada deverá avisar com antecedência à CPRA/CODAE o laboratório responsável pela emissão dos laudos e a disponibilidade dos resultados das análises laboratoriais (indicando o endereço do sítio eletrônico e a senha pública para acesso). Os resultados deverão estar disponíveis para consulta no mínimo 1 (um) dia útil que antecede à entrega.

**1.1.2** A PMSP não se responsabiliza por problemas no sistema ICP-Brasil, de ordem técnica, ou falhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a conferência do documento, estando a Contratada sujeita à notificação e ao não recebimento do produto.**2.** Os Cronogramas de entrega são estabelecidos pela Administração, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará a Contratada às penalidades cabíveis.

**2.1.** O recebimento do produto fica condicionado ao cumprimento do prazo para entrega dos Laudos de Análises Laboratoriais, e ainda, à chegada do veículo em horário estabelecido em cronograma.

**2.1.1.** A chegada do veículo em horário diverso daquele estabelecido no cronograma poderá sujeitar a Contratada ao não recebimento da carga pela CODAE, sem prejuízo das penalidades decorrentes do atraso.

**2.2** As datas e/ou quantidades previstas no cronograma de entrega poderão ser alteradas pela CODAE desde que não haja prejuízo às unidades educacionais atendidas, e em comum acordo entre Contratada e Contratante.

**2.2.1** Quando a solicitação de alteração de cronograma partir da Contratada o pedido deverá ser realizado com no mínimo 03 (três) dias úteis de antecedência. A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

**2.3** A descarga do produto ficará a cargo do Centro de Distribuição da CODAE. No entanto estará condicionada à presença de pelo menos um membro da CPRA, com o objetivo de atender à Portaria 4.938/13 da SME.

**2.4.** Embalagens primárias e/ou secundárias diferentes das especificadas (inclusive o sistema de vedação), desde que com as mesmas capacidades especificadas nos subitens **5.1**, **5.2** e **5.3.7** do Anexo I poderão ser propostas e apresentadas pela Contratada, durante a vigência da ata, mediante reapresentação de ficha técnica e amostra, as quais serão analisadas e estarão sujeitas à aprovação pela Coordenadoria de Alimentação Escolar.

**2.4.1** No caso de aprovação, pela CODAE, da embalagem primária e/ou secundária apresentadas, a Contratada deverá reapresentar a planilha de composição do preço registrado para o produto, sujeitando-se à renegociação de preços, caso fique demonstrada eventual redução de custos, em relação à embalagem inicialmente proposta.

**3.** A avaliação da qualidade efetuada pela CODAE não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade do produto, incluindo o encaminhamento dos pareceres técnicos e possíveis medidas corretivas adotadas quando da ocorrência de registros de reclamações de qualidade das Unidades Educacionais atendidas. Nessas reclamações poderá estar incluído o registro da presença de perigos físicos, microbiológicos, químicos, toxicológicos, e/ou alteração das características sensoriais, embalagens danificadas e problemas de identificação de dados de rotulagem, além de quaisquer outras intercorrências não mencionadas e que alterem a qualidade do produto.

**3.1.** Nos casos de registros de ocorrência de reclamações de qualidade pelas Unidades Educacionais, realizadas por meio do instrumento "Memorando Padrão para Registro de Ocorrência com Alimentos", poderá ser solicitado à Contratada, a critério da CODAE, encaminhamento de parecer técnico assinado pelo Responsável Técnico. A Contratada terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para enviar tal parecer à Divisão de Qualidade e Logística dos Alimentos/CPRA através de e-mail em arquivo pdf, com o objetivo de fornecer o retorno às Unidades Educacionais que formalizaram as reclamações de qualidade.

**3.1.1** O prazo para a Contratada encaminhar o parecer técnico poderá ser postergado, sendo necessária a sua solicitação através de e-mail em arquivo pdf, e sua aprovação pela Divisão de Qualidade e Logística dos Alimentos/CPRA.

**3.2** Nos casos de inobservância dos prazos estabelecidos haverá imposição de multa à Contratada, sem prejuízo da comunicação às autoridades fiscalizadoras competentes, se a situação assim exigir.

**3.2.1** A multa aplicável nesta situação é aquela prevista por descumprimento de outras disposições contratuais, incidente sobre o valor de cada entrega em que for solicitado o parecer.

**3.2.1.1.1** A imposição desta multa levará em conta a gravidade e os elementos componentes das ocorrências, podendo haver, a critério da CODAE, abrandamento da proporção a ser aplicada.

**4.** As visitas técnicas às dependências do estabelecimento fabricante poderão ser realizadas pela CODAE a qualquer momento para conhecimento dos meios de produção, das tecnologias empregadas, compartilhar experiências de outros mercados, verificar as condições higiênico-sanitárias e acompanhamento da linha de produção.

**4.1** Verificada a necessidade de se incorporar medidas corretivas em qualquer etapa do processo de produção e/ou transporte, a Contratada, obriga-se a levar em consideração as ponderações da CODAE

**4.2** A Contratada arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises do produto, se houver.

**4.3** Nos casos em que forem identificados perigos em qualquer período (físicos, químicos, microbiológicos e/ou toxicológicos) que caracterizem falhas nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) e/ou falhas na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e/ou riscos à saúde (independentemente da sua gravidade), haverá o encaminhamento da ocorrência pelo Coordenador da CODAE, junto aos Órgãos Fiscalizadores Competentes (Vigilância Sanitária do Município do Estabelecimento Fabricante ou Agência do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento de origem do Estabelecimento Fabricante), e se o caso requerer, junto ao Secretário desta Secretaria, que adotará as medidas pertinentes junto aos Órgãos e Autoridades competentes, para eventual apuração de responsabilidade civil e criminal e/ou rescisão contratual.

**5.** A Contratada deverá encaminhar a declaração sobre a informação nutricional complementar do produto (contendo Vitamina A, Vitamina C, Magnésio, Cálcio, Ferro Zinco, em atendimento §7 do Art. 14 da Resolução 26/13 – FNDE), obtida com base em tabelas de composição de alimentos ou através de laudos de análises laboratoriais. A declaração deverá ser apresentada no início do fornecimento (até 30 dias após a 1ª entrega) **exclusivamente** por meio de Ofício dirigido à Diretoria da Divisão de Nutrição Escolar da Coordenadoria de Alimentação Escolar, não sendo necessária a atualização da Ficha Técnica, neste caso.

#### 6. Modelo de Laudo de Análise / Reanálise Laboratorial:

Laboratório:		
Laudo:	De análise ( )	Nº da Análise:
	De reanálise ( )	
<b>I. DADOS DO ALIMENTO:</b>		
1. N º de unidades analisadas:	2. Entrada no laboratório (dia/hora):	
3. Solicitante:		
4. Endereço do solicitante:		
5. Nome do Produto:	6. Marca:	7. Registro (se houver):
8. Data de Fabricação:	9. Data de Validade:	10. Lote:
11. Consta a informação "orgânico" na rotulagem da embalagem primária: ( ) sim ( ) não		
12. Nome do Fabricante:		
13. Endereço do Fabricante:		
<b>II. COLHEITA:</b>		
14. Local:	15. Data/hora:	16. Temperatura local (°C)
17. Unidades Colhidas:	18. Quantidade Total do Lote:	

<b>III. RESULTADOS (TIPO DE ANÁLISE):</b>				
<input type="checkbox"/> SENSORIAIS <input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICAS <input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICAS <input type="checkbox"/> MICROSCÓPICAS <input type="checkbox"/> TOXICOLÓGICAS				
19. Identificação da amostra (n)				
AMOSTRA (n=1)				
AMOSTRA (n=2)				
AMOSTRA (n=3)				
AMOSTRA (n=4)				
AMOSTRA (n=5)				
20. Observações:				
21. Conclusões: Indicar se os resultados obtidos por meio das análises constantes do laudo atendem as especificações do Edital da Chamada Pública nº __/SME/CODAE/20__.				
22. Data:			23. Assinatura / Carimbo:	

### 7. Modelo do Laudo de Inspeção/Reinspeção

Laboratório:				
Laudo:	De inspeção ( )	Nº do Laudo:		
	De reinspeção ( )			
<b>DADOS DO ALIMENTO</b>				
1. Nome do Produto:		2. Marca:		
3. Registro (se houver):	4. Data de fabricação:	5. Data de vencimento:	6. Lote:	
7. Nome do fabricante::				
8. Endereço do fabricante:				
<b>INSPEÇÃO / COLHEITA</b>				
9. Local:	10. Data/ hora:	11. Temperatura local (° C)		
12. Total do lote/nº de pilhas:		13. Nº de unidades inspecionadas:		

14. Peso ou volume por unidade	Declarado:	Encontrado:
<b>RESULTADOS</b>		
15. Embalagem primária e secundária (Anotar se as embalagens, primária e secundária, são adequadas ao tipo e prazo de validade do produto. Caso contrário, indicar o tipo e a quantidade com defeitos):		
16. Rótulo da embalagem primária e secundária (Anotar se os rótulos das embalagens, primária e secundária atendem às especificações do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades):		
17. Condições de armazenagem (Anotar a expressão "Condições adequadas/inadequadas de armazenagem" e indicar as irregularidades, se houver):		
18. Conclusão (Indicar se os resultados obtidos por meio das análises constantes do laudo atendem as especificações do Edital da Chamada Pública nº __/SME/CODAE/20__):		
19. Data:	20. Assinatura / carimbo:	

### **Anexo III: Minuta de Contrato**

Contrato nº [●]/SME/CODAE/2017

Processo Administrativo nº xxxxxxx

Chamada Pública nº XXX/SME/CODAE/2017

Objeto: Polpa de Acerola Congelada e Polpa de Manga Congelada, da agricultura familiar para a alimentação escolar, com dispensa de licitação.

Código Supri: xxxxxxxxxxx

Dotação: xxxxxxx

Valor: [●]

Aos [●] dias do mês de [●] do ano de [●], de um lado, Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura do Município de São Paulo (a "SME"), sediada na Rua Borges Lagoa, 1.230, Vila Clementino, São Paulo, SP, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, representada pelo Coordenador de COAD, Sr. xxxxxxx, e, de outro lado, [Nome da contratada], com domicílio à [endereço da contratante com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●] (a "Contratada"), neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], consoante as cláusulas e condições constantes do Edital de Chamada Pública nº xxx/SME/CODAE/20xx (o "Edital"), resolvem firmar contrato (este "Contrato"), a ser regido pelas seguintes cláusulas.

#### **1 Objeto**

1.1 O objeto deste contrato é aquisição de xxxxxxxxxxx ( Objeto), de acordo com os termos e especificações técnicas constantes do Edital e da proposta da Contratada, apresentada no Processo Administrativo nº xxxxxx, que integram o presente, independentemente de transcrição.

1.2 As disposições deste Contrato prevalecerão sobre aquelas constantes do projeto de venda apresentado pela Contratada, caso haja divergência entre ambas.

#### **2 Vigência**

2.1 O presente contrato vigorará da data da sua assinatura até enquanto persistirem as obrigações assumidas pelas partes, observado o cronograma de entrega do produto definido pela SME.

#### **3 Da entrega do produto**

3.1 O Produto deverá ser entregue no Centro de Distribuição da Coordenadoria de Alimentação Escolar ("CODAE"), operado pela SERBOM Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda, situada na Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12/ CEAGESP – Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP 05314-000 – Tel (11) 3336.4444, em data e horário estabelecido em cronograma.

3.1.1 A critério da CODAE, poderá ser determinado outro local de entrega.

3.2 A contratada deverá obedecer aos procedimentos para entrega previstos no Contrato.

3.2.1 Antes da primeira entrega do produto, a organização será convocada por meio do DOC a comparecer na CODAE para assinar o Contrato e retirar a respectiva nota de empenho no Setor de Contratos e, na mesma data, o cronograma das entregas.

3.2.2 A previsão inicial das entregas é de 4 entregas distribuídas entre 4 meses. Contudo, este período pode ser alterado, de acordo com o cronograma de execução definido por SME/CODAE.

3.2.3 A Contratada assume inteira responsabilidade, pela qualidade e conformidade do objeto entregue, condições estabelecidas neste Edital, no contrato a ser celebrado bem como na legislação que regulamenta a matéria.

3.2.4 As notas fiscais emitidas pela Contratada deverão conter as seguintes informações: etapa do cronograma ou número da notificação, número dos laudos utilizados, com a correspondente quantidade do produto (expressa em Kg), número do Empenho, número do Cronograma e endereço do Centro de Distribuição da CODAE (endereço de entrega). Tais informações poderão constar em campos adicionais no corpo da nota fiscal ou poderão ser encaminhadas por e-mail enviado à CPRA com 1 (um) dia útil de antecedência à entrega.

3.2.5 Prazo de Entrega: para a primeira etapa do cronograma, até trinta dias corridos a partir da retirada da nota de empenho. Eventual extensão de prazo poderá ser determinada pela Administração

3.2.6 Os Cronogramas de entrega são estabelecidos pela Administração, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará a Contratada às penalidades cabíveis.

3.2.6.1 As datas e/ou quantidades previstas no cronograma de entrega poderão ser alteradas pela CODAE desde que não haja prejuízo às unidades educacionais atendidas, e em comum acordo entre a Contratada e a Contratante.

#### **4 Preço e condições de pagamento**

4.1 O valor deste Contrato é de R\$ [•] ([•]), onerando a dotação orçamentária nº xxxxxxxxxxxx, conforme demonstra a Nota de Empenho nº [•].

4.1.1 O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no Banco do Brasil conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010.

4.1.2 Fica ressalvada a hipótese de alterações, por parte da Secretaria de Finanças, das normas referentes a pagamento dos fornecedores.

4.2 O prazo de pagamento será de trinta dias, a contar da data em que seja atestada pela administração a efetiva entrega do produto e sejam apresentados pela Contratada fatura ou nota fiscal-fatura, com o atestado da unidade requisitante, e cópia reprográfica da nota de empenho e eventuais alterações.

4.2.1 Caso a Contratada precise adotar providências complementares, a fluência do prazo referido no item antecedente será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

4.2.2 A Contratada deve observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural por ano civil, nos termos da legislação pertinente.

4.3 Em caso de eventuais antecipações de pagamento, nos termos da legislação vigente, o valor a ser pago terá um desconto, calculado com base em critérios estabelecidos pela Secretaria Municipal de Finanças.

4.4 A Contratada deverá guardar, pelo prazo de cinco anos, cópias das notas fiscais de venda, ou congêneres, dos produtos participantes do projeto de venda, que deverão permanecer à disposição da Contratante, para comprovação.

4.5 Durante a vigência do contrato não haverá reajuste do preço.

4.6 Poderá ocorrer reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, desde que verificadas as hipóteses legais pertinentes, aplicáveis aos contratos administrativos em geral.

#### **5 Rescisão**

5.1 Constituem motivos para rescisão deste Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, aqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/1993, sendo igualmente aplicáveis as consequências indicadas naquela lei.

## **6 Subordinação deste Contrato**

6.1 Este instrumento subordina-se às cláusulas e condições estabelecidas no Edital, bem como às disposições contidas nas Leis Federais nº 8.666/1993 e 11.947/2009, e aos preceitos e princípios de Direito Público.

6.1.1 Aplicam-se supletivamente a este Contrato os princípios e normas de Direito Privado.

6.2 A SME, em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares, poderá:

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

## **7 Penalidades**

7.1 Salvo caso fortuito ou força maior, devidamente justificado e comprovado, o não cumprimento, por parte da Contratada, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, ensejarão a aplicação, segundo a gravidade da falta, das seguintes penalidades:

- a) Advertência, caso sejam constatadas irregularidades de pouca gravidade;
- b) Multa, conforme especificado nos itens a seguir.

7.2 Caberá multa de 0,25% por dia de atraso na entrega, incidente sobre o valor da quantidade que deixou de ser entregue no prazo estipulado, salvo se for acatada pela administração a justificativa eventualmente apresentada.

7.3 Caberá multa de 5% (cinco por cento) por inexecução parcial do ajuste:

7.3.1 Calculada sobre o valor da parcela inexecutada, quando a entrega dos produtos ocorrer em desconformidade com o exigido neste Contrato, independentemente da troca dos produtos pela Contratada, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da intimação, sem qualquer ônus para a SME;

7.3.2 Calculada sobre a quantidade de produto entregue irregularmente, quando o tipo de embalagem ou sua integridade, rotulagem ou conteúdo líquido do produto estiver em desacordo com o solicitado, independentemente da troca do produto pela Contratada, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da intimação, sem qualquer ônus para a SME;

7.3.3 Calculada sobre o valor da parcela entregue com atraso superior a 15 (quinze) dias e inferior a 30 (trinta) dias, inclusive;

7.4 Caberá multa de 10% (dez por cento):

7.4.1 Sobre o valor da nota de empenho, em caso de inexecução total do contrato;

7.4.2 Sobre o valor da parcela não fornecida ou entregue com atraso superior a 30 (trinta) dias.

7.5 Caberá multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor dos produtos entregues:

7.5.1 Quando na análise sensorial, técnica, microscópica, microbiológica ou toxicológica constar, em conjunto ou separadamente, que os produtos apresentam características alteradas ou distorcidas em relação ao estabelecido na ficha técnica ou edital da Chamada Pública nº XXX/SME/CODAE/2017, diferenças em suas características próprias ou em suas características físico-químicas, sujidades, parasitos, larvas, substâncias estranhas à sua composição, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, qualidade comprometida ou dissonância com as

especificidades contratuais, independentemente da reposição do produto pela Contratada, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação, sem qualquer ônus para a SME.

7.5.2 Quando, apurado por laudo, a análise microbiológica e/ou toxicológica comprovar que o produto está com a qualidade comprometida e em desacordo com as especificações contratuais, implicando sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da intimação, sem qualquer ônus para a SME. Neste caso o fato será comunicado ao Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.

7.6 No caso de o laudo do produto (laboratorial e/ou sensorial, e/ou de classificação agrônômica, quando couber) apontar alguma irregularidade, o órgão de fiscalização federal ou estadual competente será comunicado para que defina sobre a destinação final da mercadoria, sendo que a inutilização desta pela SME, mediante prévia notificação da Contratada, não eximirá da comunicação do fato às autoridades competentes.

7.7 Se a infração cometida pela Contratada caracterizar má-fé ou causar prejuízo ao abastecimento efetuado pela SME, a ser atestado pelo setor técnico de CODAE, poderá ser aplicada a penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 05 (cinco) anos, ou, ainda, a declaração de inidoneidade.

7.8 A SME poderá rescindir de imediato o Contrato, caso a Contratada venha a reincidir nas infrações elencadas nos subitens acima, sem prejuízo de outras sanções administrativas aplicáveis à espécie e previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da Lei Federal 8.666/93.

7.8.1 Sem prejuízo do quanto estabelecido no subitem antecedente, nas hipóteses de reincidência, poderá a SME aplicar as penalidades previstas nesses mesmos subitens, mas com os percentuais duplicados.

7.9 No caso de troca ou reposição do produto, a Contratada assumirá a responsabilidade pelos custos da análise e, também, da armazenagem, os quais incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pelo fornecedor por meio de recolhimento do Documento de Arrecadação do Município nos termos da Portaria SF 63/2006, a ser emitido pela SME.

7.9.1 Na hipótese acima, o órgão competente da SME comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da mercadoria a Contratada, até que seja atestado o novo recebimento pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos.

7.10 Pelo descumprimento de outras disposições deste Contrato diferentes das mencionadas acima, multa de 2% sobre o valor da entrega.

7.11 É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal 8.666/93, com suas alterações.

7.12 As penalidades são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a de outras, sendo descontadas do pagamento devido ou cobradas administrativamente ou judicialmente.

7.13 As multas poderão ser descontadas do pagamento devido ou por intermédio da retenção de créditos decorrentes do Contrato até os limites do valor apurado.

7.14 O prazo para pagamento das multas será de cinco dias úteis a contar da intimação da Contratada. A critério da SME, o valor devido será descontado da importância que a Contratada tenha a receber daquele. Não havendo pagamento, o valor será inscrito na Dívida Ativa, sujeitando a Contratada a processo executivo.

7.15 Das decisões de aplicação de penalidade caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal 8.666/93, observados os prazos ali fixados.



7.16 Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Senhor Secretário Municipal de Educação e protocolizados, no prazo de cinco dias úteis no endereço da CODAE indicado no cabeçalho do Edital.

7.17 Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.

#### **8 Gestão do contrato**

8.1 Os fiscais deste Contrato e seus suplentes são os servidores designados no processo administrativo indicado no cabeçalho do Edital.

#### **9 Disposições gerais**

9.1 A Contratada fica obrigado a se manter, durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no Edital, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

9.2 Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

#### **10 Foro**

10.1 Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

Por estarem de acordo, as partes assinam este instrumento na presença de duas testemunhas abaixo qualificadas.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

01.      02.

**Anexo IV: Modelos referidos no Edital**

**Modelo de projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar (Chamada Pública nº [●]/SME/CODAE/2017)**

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, propõe o fornecimento do produto [●], conforme as características descritas no Anexo I do Edital, inclusive no que diz respeito a embalagem, rotulagem e entrega, conforme as seguintes condições:

**Identificação dos fornecedores**

Nome do Proponente;	[●]
CNPJ;	[●]
Endereço;	[●]
Município;	[●]
E-mail;	[●]
DDD/Fone;	[●]
CEP;	[●]
Nº DAP Jurídica	[●]
Banco;	[●]
Nº da Agência;	[●]
Nº da Conta Corrente;	[●]
Nº de Associados;	[●]
Nº de Associados de acordo com a Lei 11.326/2006;	[●]
Nº de Associados com DAP física;	[●]
Nome do representante legal;	[●]
CPF;	[●]
DDD/Fone;	[●]
Endereço;	[●]
Município/UF	[●]

**Identificação da entidade executora do PNAE/FNDE/MEC**

1 – Nome da Entidade:	Secretaria Municipal de Educação
2 – CNPJ:	46.392.114/0001-25
3 – Município:	São Paulo
4 – Endereço:	Rua Borges Lagoa, 1230 – Vila Clementino
5 – DDD/Fone:	(11) 3396-0174
6 – Nome do representante:	[●] (e-mail: [●])
7 – CPF:	[●]

**Relação de produtos**

Produto	Unidade	Quantidade <sup>1</sup>	Preço/Unidade	Valor Total por Produto

<sup>1</sup> De acordo com o Artigo 32 da Resolução 26/2013 do CD do FNDE, o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Rural Familiar será de até R\$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP por ano civil por Entidade Executora.

**Total do Projeto:**

**Percentual para o qual a proposta é válida e outras informações<sup>2</sup>**

Esta proposta de fornecimento de alimentos é válida, com os mesmos preços acima indicados, para até [●] por cento dos quantitativos totais indicados acima.

Os preços ofertados incluem todos os custos diretos e indiretos, incluídas as despesas de frete até os locais de entrega, os encargos sociais e trabalhistas, fiscais e demais despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da licitação.

O proponente se submete a todas as cláusulas e condições do Edital, bem como às disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, da Lei Municipal nº 13.278/02 e demais normas complementares.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

---

<sup>2</sup> Este item é opcional

#### **Modelo de declaração sobre inexistência de fatos impeditivos**

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, declara, sob as penas da lei, que, até a presente data: (i) inexistem fatos impeditivos para a sua participação e habilitação na presente Chamada Pública e para o fornecimento, nos termos do(s) projeto(s) de venda por ela apresentado(s) na presente Chamada Pública, de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, observadas, inclusive, as regras da Lei Federal nº 11.947/09 e das Resoluções nº 26/2013 e nº 04/2015 do Conselho Deliberativo do FNDE, dentre elas, especialmente, a que determina o valor individual máximo de vendas por DAP por ano por Entidade Executora; e (ii) cumpre com o estabelecido pelo inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. A declarante obriga-se a declarar eventuais fatos impeditivos posteriores.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

#### **Modelo de declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são elaborados a partir de matéria prima produzida pelos associados**

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, declara, sob as penas da lei, que os gêneros alimentícios a serem entregues nesta chamada pública são elaborados a partir de matéria prima oriunda de produção própria, isto é, dos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

#### **Modelo de declaração especificando o percentual de agricultores familiares oriundos de assentamentos de reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas do total de agricultores familiares especificados no projeto de venda**

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, declara, sob as penas da lei, que dentre o total de agricultores familiares especificados no projeto de venda, [●] por cento são oriundos de assentamentos de reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]



**Modelo de declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda dos associados ou cooperados para a alimentação escolar**

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, declara, sob as penas da lei, que realizará o controle do atendimento do limite individual de venda de seus associados ou cooperados para a alimentação escolar.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

**Modelo de declaração da inexistência de pendências do grupo no Cadastro Informativo do Município de São Paulo**

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, declara, sob as penas da lei, que inexistem de pendências do grupo no CADIN – Cadastro Informativo do Município de São Paulo.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

**Modelo de declaração de que não está cadastrado como contribuinte mobiliário do Município de São Paulo e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo**

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, declara, sob as penas da lei, que não está cadastrado como contribuinte mobiliário do Município de São Paulo e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

**Anexo V: Estimativa de distribuição do quantitativo a ser adquirido e valor médio obtido através de pesquisa de mercado**

**Quantitativo:** 40.500 Kg de polpa de acerola congelada  
40.500 Kg de polpa de Manga congelada

<b>Mês de abastecimento/2017</b>	<b>Agosto/2017</b>	<b>Setembro/2017</b>	<b>Outubro/2017</b>
ITEM 1. POLPA DE ACEROLA CONGELADA (em Kg)	13.500	13.500	13.500
ITEM 2. POLPA DE MANGA CONGELADA (em Kg)	13.500	13.500	13.500

**Comentado [P&D1]:** Haverá necessidade de ajustes nos meses?

O quadro acima demonstra uma programação prévia de abastecimento que poderá sofrer alteração, ajustando o cronograma, a depender da finalização do processo da chamada pública.

**Valor unitário por quilo médio obtido por meio de pesquisa de mercado, conforme especificações do Edital**

<b>Produto convencional</b>	ITEM 1. POLPA DE ACEROLA CONGELADA (em Kg)	<b>R\$ 6,46</b>
	ITEM 2. POLPA DE MANGA CONGELADA (em Kg)	<b>R\$ 6,38</b>
<b>Produto orgânico</b>		

Inexistem/existem, no âmbito da SME, contratos ou registro de preços precedidos de licitação em vigor, para o produto objeto da chamada pública.