



FOLHA DE INFORMAÇÃO

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 05/ 2017

PROCESSO DE COMPRAS: 789/2017

ABERTURA DOS ENVELOPES: 14/06/2017 às 09h00 nas DEPENDENCIAS DA SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA PREFEITURA DO MUNICIPIO DE MAUÁ, Rua Rio Branco nº 808 – Vila Bocaina – Mauá – SP.

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 05 /2017 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME

§1º do art.14 da Lei n.º 11.947/2009, Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013, e Resolução/CD/FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015

A Prefeitura Municipal de Mauá, pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua Rio Branco, 808, Centro, Mauá, São Paulo, inscrita no CNPJ sob número 46522959/0001-98, representada neste ato pelo Prefeito, o Senhor Átila Jacomussi, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013, e Resolução/CD/FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015, através da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar, vem realizar Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 23/05/2017 a 13/06/2017, no horário da 09:00 às 16:00 horas, na sua sede (endereço acima mencionado, aos cuidados de Aline ou Juliana).

OBS: O Edital poderá ser consultado, na Secretaria de Segurança Alimentar, sito à Rua Rio Branco nº 808, Centro, Mauá, SP, no horário das 08:00 às 17:00 horas, e retirado pelo site: www.maua.sp.gov.br, devendo a empresa enviar o comprovante de retirada do edital por e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, sob pena de não receber os comunicados, esclarecimentos, entre outros. Maiores informações (11) 4519-8556.

1. OBJETO

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE dos alunos da rede municipal de educação, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo e descrição detalhada dos itens conforme segue:

1.1 O fornecimento deverá ser realizado na forma e condições fixadas no presente instrumento, quando solicitado pela Secretaria constante no preâmbulo.

1.2 Planilha de gêneros e quantidades previstas (por mês e total do contrato) para serem adquiridas

Item	Produto	Unidade	Quantidade e mensal	Quantidade e total	Preço de Aquisição (R\$)	
					Unitário	Valor total
1	Leite aromatizado com chocolate	Litro	10.000	120.000	R\$ 4,99	R\$ 598.800,00
2	Leite em pó	kg	400	4800	R\$ 23,50	R\$ 112.800,00



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3	Suco de laranja integral pasteurizado	Unid.	30.000	360.000	1,83	R\$ 658.800,00
4	Néctar de abacaxi	Unid.	15.000	180.000	R\$ 1,75	R\$ 315.000,00
5	Néctar de maracujá	Unid.	15.000	180.000	R\$ 1,75	R\$ 315.00,00
6	Banana nanica climatizada	kg	9.250	111.000	R\$ 2,30	R\$ 255.300,00

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes das dotações:

3.3.90.30.00.00.00.00.0005.20060

3.3.90.30.00.00.00.00.0005.20062

3.3.90.30.00.00.00.00.0005.20061

3.3.90.30.00.00.00.00.0005.20063

3.3.90.30.00.00.00.00.0005.20067

e posteriores em 2018

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR - ENVELOPE Nº 01

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de Junho de 2013.

3.1 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

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

I- a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II- o extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III- o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;

IV- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

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

I- a prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

II- o extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;

III- o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;

IV- a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e

V- a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3 ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

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

4. PROJETO DE VENDA - ENVELOPE Nº 02

4.1 No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar **conforme modelo constante do ANEXO IV da Resolução FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015.**

4.2 A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata 01 (um) dia após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado 10 (dez) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 30 (trinta) dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

4.3 O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

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

4.5 Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 2 (dois) dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

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

- I- o grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.
- II- o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III- o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

II- os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

III- os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF / DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física);

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

5.4 No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade as organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

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

6. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

6.1 O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar, obrigatoriamente, 1 (uma) amostra original dos itens 01 a 05, com suas respectivas fichas técnicas (conforme modelo), nos termos descritos nas especificações dos itens tópicos 1.3, sob pena de sua desclassificação a não apresentação, devendo ser entregue na Secretaria de Segurança Alimentar, com sede à Rua Rio Branco, 808, Mauá, até dois dias úteis após a abertura dos envelopes (e declaração de cooperativa provisoriamente vencedora), das 08:00 até as 17:00 horas, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

6.2 As amostras deverão estar individualmente identificadas, com o número do pregão e nome da licitante.

6.3 Critério de análise das amostras

6.3.1 A análise será feita pela equipe técnica da Secretaria de Segurança alimentar, com orientação e responsabilidade de nutricionista da área requisitante, que emitirá Relatório das análises realizadas, o qual integrará o referido processo licitatório, nos seguintes critérios:

a) Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I

b) Análise DE ROTULAGEM: conforme legislação em vigência.

c) Análise Sensorial - CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: aspecto, cor, cheiro, sabor, consistência/textura e rendimento (conforme solicitado no Anexo I).

d) Todos os gêneros serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

e) Para realização da avaliação será levado em consideração o número de avaliadores presentes no dia.

6.3.2 As amostras poderão ser submetidas à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo aprovados os produtos que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade no teste escala hedônica e 90% na avaliação de resto ingesta.

6.3.3 A não apresentação de amostras ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

6.4 Análise comparativa da ficha técnica: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa e a amostra apresentada, inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, bem como a descrição solicitada nas especificações detalhadas do produto do anexo I, bem como de todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA, também em anexo a este Edital.

6.4.1 Todas as fichas serão avaliadas conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

6.4.2 MODELO DE FICHA TÉCNICA (itens que devem compor a ficha técnica)

- Identificação do Produto, inclusive a marca.
- Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
- Prazo de validade, mínimo de _____ dias, devendo ser declarado o prazo real, se superior ao estabelecido.
- Componentes do Produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados.
- Peso líquido do produto nas embalagens primárias e secundárias.
- Peso das embalagens primárias e secundárias (vazias).
- Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
- Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
- Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
- Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
- Rendimento / Percapita e peso unitário do produto.
- Dados sobre o responsável das informações contidas nesta Ficha Técnica:
 - Nome: _____
 - Assinatura: _____
 - Cargo que ocupa na empresa: _____
 - Habilitação Profissional: _____
 - Número do R.G. ou C.P.F. ou de Registro em Conselho: _____

(Obs.: este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante)

6.3 A empresa deverá apresentar, juntamente da amostra e fichas técnicas, os seguintes documentos:

6.3.1 Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome grupo.

6.3.2 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato.

6.3.3 Para os itens 01 e 02, o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Devendo apresentar cópia autenticada do referido registro.

Obs.: sendo que durante a execução do projeto deve ser apresentada a cópia da renovação do registro, caso expire a validade desse documento recebido anteriormente à formalização da proposta de participação.

6.3.4 Para os ofertantes dos itens 03, 04 e 05, apresentar Cópia autenticada do registro do estabelecimento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e cópia do registro da bebida específica.

Obs.: durante a execução do projeto deve ser apresentada a cópia da renovação desses registros, caso expire a validade desses documentos recebidos anteriormente à formalização da proposta de participação.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

6.3.5 A **não** apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

6.4 O resultado da análise será publicado em até 3 (três) dias após o prazo da apresentação das amostras, ficando já ciente a licitante vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a inabilitação.

7. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 No momento da entrega das mercadorias, além de todas as especificações solicitadas, a proponente deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

7.2 As notas fiscais, juntamente aos relatórios de Dap dos agricultores que estão incluídos na referida nota, deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar (DAE), juntamente aos recibos de entrega nas unidades escolares, para após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.

7.3 A proponente deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pelo D.A.E., 05 (cinco) dias de antecedência. Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, os produtos que serão substituídos dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

7.3.1 Itens 02 a 05 entrega mensal; item 01 entrega quinzenal e Item 06 entrega semanal, conforme quantidade mensal estimada indicada para cada item.

7.4. A entrega deverá ser realizada das 7h às 16h, diretamente nas unidades abastecidas pela Alimentação Escolar, de acordo com tabela abaixo, conforme cronograma e as entregas deverão estar finalizadas no mesmo dia.

7.5 Somente as merendeiras estão autorizadas a realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias nas unidades escolares e assinatura das guias de entrega; não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados.

7.6 A proponente deverá entregar ao Departamento de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, uma amostra do produto ora solicitado para análise sensorial.

7.7 A proponente deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

7.8 Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

7.9 O fornecedor deverá dirigir-se ao Departamento de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá a partir das 07:00 horas, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

7.10 Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares em até 3 dias, independente das penalidades cabíveis.

7.11. Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.

7.12 Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

7.13 Periodicidade da entrega: Itens 01 a 05 entrega mensal e Item 06 entrega semanal.

7.14 Tabela com endereços das unidades escolares para entrega ponto a ponto

7.14.1 Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência do contrato em virtude de inauguração de unidades escolares.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

1	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89 - Jd. Adelina
2	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	R. Cuba, 20 - Pq. Das Américas
3	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório (Prédio 1)
4	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório (Prédio 2)
5	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, -Jd. Flórida
6	EM CHICO MENDES, Núcleo	Rua Santos Dummont, 487 - Vl. Bocaina
7	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876 - Jd. Bom Recanto
8	EM DARCI AP. FINCAT TI FORNARI, Dr ^a	Rua Elza Jorge, 153 - Jd. Esperança
9	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253 -Vl. Independência
10	EM FLOREST AN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623 - Vl. Magine
11	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247 - Jd. Alto da Boa Vista
12	EM GALDIDO J. SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150 - Jd. Canadá
13	EM GEOVANI OLIV. COSTA	R. Honduras, 285 - Pq. Das Américas
14	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
15	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75 - Jd. Guapituba
16	EM HÉLDER PESSOA CÂMARA, DOM	R. PM Olegário Teixeira Costa, 155 Jd. Itapark
17	EM HERBERT DE SOUZA	R. Dr ^a Emília Scarparo, 197 - Jd. Zaira
18	EM JEANETE BEAUCHAMP	Av. D ^a Benedita F. da Veiga, 1015- B. Feital
19	EM JOAO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n - Jd. Feital
20	EM JONATHAN GOMES L. PITONDO	Rua Alziro Vidoto, 110 - Jd. Maringá
21	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363 - Pq. São Vicente
22	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049 - Jd. Pilar
23	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807- Jd. Zaira
24	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Dr ^a	R. da Pátria, 237 A Vl. Magine
25	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROF ^a	R. Cezário Parmegiani, 310 - Jd. Santa Lídia
26	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 3000 - Jd. Zaira
27	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROF ^a	R. Clodoaldo P. Caribê, 449 - Vl. Assis
28	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Prof ^a Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84 - Vl. Carlina
29	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 b- Jd. Zaira
30	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380 - Jd. Maringá
31	EM NATHÉRCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antonio Cardoso, 228 - Jd. Zaira
32	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROF ^a	Est. Aduora Rio Claro, 1115 - Jd. Paranavaí
33	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397 - Jd. Zaira
34	EM PATRÍCIA MARTINELLI	R. Pernambuco, s/n - Jd. Elisabete
35	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A- Jd. Bom Recanto
36	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415 - Jd. Miranda Aviz
37	EM ROSA MARIA FRARE, PROF ^a	Rua das Hortências, 179 - Jd. Primavera
38	EM ROSA MARIA MARTINS. DOS SANTOS, PRO	Rua Noel Rosa, 1173, Jd Silvia Maria
39	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144- Jd. Guapituba
40	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
41	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO	Av. Pres. Castelo Branco, 1884- Jd. Zaira
42	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	R. Assunção, 330 - Pq. Américas
43	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	R. da União. 119 - Jd. Sonia Maria
44	SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR	Rua Rio Branco, 808, Centro
45	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua Alonso Vasconcelos Pacheco, 1621



FOLHA DE INFORMAÇÃO



FOLHA DE INFORMAÇÃO

8. DA ROTULAGEM (PARA OS ITENS DE 01 A 05)

8.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos e legislações específicos de Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

8.2 No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento;
- Número do registro do produto no órgão competente (se cabível ou quando houver);
- Número do lote;
- Valor nutricional impresso.

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

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Número do lote;
- Peso líquido do produto;
- Empilhamento máximo.

9. REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS DE 01 A 06)

9.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da “*Seção III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar*” da referida Resolução.

9.2 Os Produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

9.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores).

9.4 Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.

9.4.1 A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada.

9.4.2 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

9.4.3 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

9.5 Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

9.6 A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

9.7 Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9.8 Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

9.9 Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente.

9.10 Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.

10. OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Contrato de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, conforme legislação em vigor.

10.2 A qualquer momento ou sempre que solicitado (prazo de 10 dias úteis), deverá apresentar Laudo de Análise Específica dos produtos e/ou a Cópia do Laudo Bromatológico do produto, expedido por



FOLHA DE INFORMAÇÃO

laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da assinatura do contrato; reapresentar a referida documentação sempre que a mesma estiver vencida; as despesas provenientes da análise deverão ser de responsabilidade do contratado.

10.3. A qualquer momento o Departamento de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações do item 6.3 para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da assinatura do contrato. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes da análise deverão ser de responsabilidade do contratado.

10.4. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação e do contrato, obrigatoriamente. Juntamente da nota fiscal, deverá ser enviado relatório que conste DAP Física de cada agricultor familiar participante do fornecimento dos gêneros contantes da referida nota fiscal.

10.5. A critério do Departamento de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

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

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

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

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

Mauá, 22 de maio de 2017.

Cláudio Donizeti

Secretário

Secretaria de Segurança Alimentar



FOLHA DE INFORMAÇÃO

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS ITENS

ITEM 01 – LEITE AROMATIZADO COM CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto lácteo resultante da mistura do leite integral e cacau, adicionados ou não de produtos ou substâncias alimentícias (açúcar, aromatizantes, estabilizantes), submetido a esterilização e destinado ao consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: leite homogeneizado integral, açúcar, cacau em pó, extrato de malte, vitaminas e minerais.

Obs.: poderá conter outros ingredientes desde que mencionados e autorizados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: líquido espesso;

Cor: marrom;

Cheiro: característico;

Sabor: característico

2.3 Peso unitário: cada embalagem de bebida láctea chocolate deverá conter 200 (duzentos) mililitros.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser pacote plástico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade de 4 (quatro) meses para o produto; com capacidade para 2,5 litros. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 120 (cento e vinte) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 15 (quinze) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 10000 (dez mil) litros.

ITEM 02 – LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO



FOLHA DE INFORMAÇÃO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. As indústrias e as práticas de elaboração, assim como as medidas de higiene, estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas de higiene para o Leite em Pó (CAC/RCP 31-1983).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: leite em pó integral e lecitina de soja.

Obs.: poderá conter outros ingredientes desde que mencionados e autorizados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: pó uniforme sem grumos; não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis.

Cor: branco amarelado;

Sabor e Odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

2.4 Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser polipropileno aluminizado, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; com capacidade 500 (quinhentos) gramas a 01 (um) quilo do produto; Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 300 (trezentos) quilos.

ITEM 03 – SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Suco ou sumo é definido como a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta sã e madura, ou parte do vegetal de origem, por processo tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o consumo. A designação integral refere-se ao suco na concentração original da fruta, isto é, ao suco proveniente somente da fruta, sem adição de açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: 100% de suco de laranja natural

Obs.: não poderá conter outros ingredientes.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio;



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Cor: característica;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser tetra brik, cartonada, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade de 6 (seis) meses para o produto; com capacidade para 200 ml; Deverá conter um canudo acoplado em cada embalagem.

Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 27 unidades.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 15 (quinze) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 30000 (trinta mil) unidades.

ITEM 04 – NÉCTAR DE ABACAXI PASTEURIZADO

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível de frutas ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto. Sabores: laranja, uva, maracujá, goiaba, caju e abacaxi.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição/Ingredientes: polpa de abacaxi, água e açúcar líquido invertido.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.1.2 Não é permitido o uso de aromas e corantes artificiais, espessantes, acidulantes e conservantes. Não contém glúten.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, de acordo com a fruta;

Cor: própria, de acordo com a fruta;

Cheiro: próprio;

Sabor: característico da fruta.

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem inicial do produto deverá ser Tetra Brik, atóxico, resistente, termo soldável, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade do produto; deve conter 200 ml (duzentos mililitros) cada. Deverá conter um canudo acoplado em cada embalagem.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 270 (duzentos e setenta) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 15000 (quinze mil) unidades.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

ITEM 05 – NÉCTAR DE MARACUJÁ PASTEURIZADO

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível de frutas ou de seu extrato, adicionado de açúcares, destinada ao consumo direto. Sabores: laranja, uva, maracujá, goiaba, caju e abacaxi.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição/Ingredientes: polpa de maracujá, água e açúcar líquido invertido.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.1.2 Não é permitido o uso de aromas e corantes artificiais, espessantes, acidulantes e conservantes. Não contém glúten.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, de acordo com a fruta;

Cor: própria, de acordo com a fruta;

Cheiro: próprio;

Sabor: característico da fruta.

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem inicial do produto deverá ser Tetra Brik, atóxico, resistente, termo soldável, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade do produto; deve conter 200 ml (duzentos mililitros) cada. Deverá conter um canudo acoplado em cada embalagem.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 270 (duzentos e setenta) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 15000 (quinze mil) unidades.

ITEM 06 – BANANA NANICA CLIMATIZADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura". O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "banana"

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Características gerais: as frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; demais



FOLHA DE INFORMAÇÃO

determinações dos Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo - CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

2.5 Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca; a classificação do Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, considerando-se o produto “banana nanica climatizada”.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio;

Cor: característica;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

2.3 Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, em todos os tipos de frutas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionados em caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades, com capacidade de 10 (dez) a 20 (vinte) quilos.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 2 (dois) dias de validade.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 9250 (nove mil e duzentos e cinquenta) quilos.

ANEXO II

MODELO PROPOSTO DE CONTRATO DE VENDA

CONTRATO N.º /2017

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE

A (nome da entidade executora), pessoa jurídica de direito público, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo (a) Prefeito (a)



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Municipal, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal ou fornecedor individual), com situado à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, (para grupo formal), CPF sob n.º _____ (grupos informais e individuais), doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Lei nº 8.666/93, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº _____, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

É objeto desta contratação a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE dos alunos da rede municipal de educação, conforme especificações dos gêneros alimentícios e descrição detalhada dos itens descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública n.º _____, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA:

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

CLÁUSULA TERCEIRA:

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

CLÁUSULA QUARTA:

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

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento (romaneios) e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, bem como do relatório de DAP Física de cada agricultor familiar participante do fornecimento dos gêneros constantes da referida nota fiscal.

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

Item	Produto	Unidad e	Quantidad e mensal	Quantidade total	Preço de Aquisição (R\$)	
					Unitário	Valor total
1	Leite aromatizado com chocolate	Litro	10.000	120.000		
2	Leite em pó	kg	400	4800		
3	Suco de laranja integral pasteurizado	Unid.	30.000	360.000		



FOLHA DE INFORMAÇÃO

4	Néctar de abacaxi	Unid.	15.000	180.000		
5	Néctar de maracujá	Unid.	15.000	180.000		
6	Banana nanica climatizada	kg	9.250	111.000		

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:
_____ PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE.

CLÁUSULA SEXTA:

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

CLÁUSULA SÉTIMA:

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

CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 11 do artigo 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º _____/2017, pela Resolução CD/FNDE nº 26, 17/06/2013, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei nº 11.947/2009, em todos os seus termos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante quantidades apresentadas (Cláusula Quarta) ou até _____ de _____ de _____.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:

É competente o Foro da Comarca de _____ para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

_____ (município), ____ de _____ de _____.

CONTRATADO(S) (Individual ou Grupo Informal)

CONTRATADA (Grupo Formal)

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____