EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023/SSAN

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ

SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

PROCESSO DE COMPRAS: 50482/2023

CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART.14 DA LEI Nº 11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE.

ABERTURA DOS ENVELOPES: 16/10/2023 ÀS 09:00HS NAS DEPENDÊNCIAS DA SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ, RUA RIO BRANCO Nº 808 – VILA AUGUSTO – MAUÁ – SP E PODERÁ SER ACOMPANHADO VIA VIDEOCONFERÊNCIA REMOTA.

A Prefeitura Municipal de Mauá, pessoa jurídica de direito público, com sede à Avenida João Ramalho, 205 – Vila Noêmia, Mauá, São Paulo, inscrita no CNPJ sob número 46.522.959/0001-98, representada neste ato pelo Prefeito, o Senhor Francisco Marcelo de Oliveira, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art.14, da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através da **Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional,** 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, durante o período de **12 meses.** Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão encaminhar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de xxxxxx a xxxxxx **(20 DIAS)**, as xxx horas, de forma digitalizada no e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br.

OBS: *O Edital poderá ser consultado, na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, sito à Rua Rio Branco nº 808, Centro, Mauá, SP, no horário das 08:00 às 17:00 horas, e retirado pelo site: https://dom.maua.sp.gov.br/, devendo a interessada enviar o comprovante de retirada do edital por e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, sob pena de não receber os comunicados, esclarecimentos, link de videoconferência remota, entre outros. Maiores informações (11) 4512-7777 – Ramais: 1832 ou 1814.*

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, 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, conforme especificações dos itens descritas Anexo I:

Produto		Unid.	Qtd	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
					Preço Unitário (divulgado na chamada pública)*	**Preço Total**
1	Banana nanica climatizada	Quilo	128.800	Conforme item 9.2	R$ 4,9333	R$ 635.413,33
2	Doce em massa individual de banana sem adição de açúcar	Unid	456.000		R$ 1,7666	R$ 805.600,00
3	Suco de maçã integral, 1 litro	Litro	16.100		R$ 10,3833	R$ 167.171,67
4	Suco misto de maçã com maracujá, 1 litro	Litro	13.800		R$ 10,4033	R$ 143.566,00
5	Suco de maçã integral, 200 ml	Unid	60.000		R$ 2,7133	R$ 162.800,00
6	Suco misto de maçã com maracujá, 200 ml	Unid	40.000		R$ 2,9633	R$ 118.533,33
					Valor Total da Chamada	**R$ 2.033.084,33**

**Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. (Resolução FNDE Nº 06 de 08/05/2020).*

2. FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes das dotações:

20. – Fonte 0005 – Destinação 20060 – 3.3.90.30.00.00.00.00

20. – Fonte 0005 – Destinação 20062 – 3.3.90.30.00.00.00.00

20. – Fonte 0005 – Destinação 20061 – 3.3.90.30.00.00.00.00

20. – Fonte 0005 – Destinação 20063 – 3.3.90.30.00.00.00.00

20. – Fonte 0005 – Destinação 20067 – 3.3.90.30.00.00.00.00

3. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

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

3.1. DOCUMENTAÇÃO Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

O Fornecedor Individual deverá encaminhar com título DOCUMENTAÇÃO Nº 001 no e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

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

3.2. DOCUMENTAÇÃO Nº 001 – HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL.

O Grupo Informal deverá encaminhar com título DOCUMENTAÇÃO Nº 001 no e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

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

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

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

IV – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas; e

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

3.3. DOCUMENTAÇÃO Nº 001 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

O Grupo Formal deverá encaminhar com título DOCUMENTAÇÃO Nº 001 no e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I – a prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II – o extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III – a prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

IV – as cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V – o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal;

VI – a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII – a declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;

VIII – a prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas.

4. DOCUMENTAÇÃO Nº 002 – PROJETO DE VENDA

4.1. Os Grupos Formais, Grupos Informais ou Fornecedores Individuais deverão encaminhar com título DOCUMENTAÇÃO Nº 002 no e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, o **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar** conforme modelos constantes no **anexo III, IV e V deste edital.**

4.2. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata em até 01 dia após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em até 02 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de até 05 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

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

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

4.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 02 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

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

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

I – o grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;

II – o grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata tem prioridade sobre o de Região Geográfica Intermediária, o do estado e o do País;

III – o grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do estado e do país;

IV – o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS)

6.1. 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 06 de 08/05/2020 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.

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

6.3. 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).

6.4. 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.

6.5. 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.

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

6.7. 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.

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

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

7. DA ROTULAGEM E EMBALAGEM

7.1. Os produtos (itens), deverão ser rotulados 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.

7.1.1. Embalagem primária dos itens devem atender as determinações conforme **ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO ITEM.**

7.2. 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 e/ou data de fabricação;
- Valor nutricional impresso.

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

- Nome e endereço do fabricante;
- Peso líquido do produto;
- Empilhamento máximo.

7.4. 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.

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

7.4.2. Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

8. DAS AMOSTRAS, LAUDOS DE ANÁLISE LABORATORIAL E FICHAS TÉCNICAS DOS PRODUTOS

8.1. O agricultor/cooperativa classificado(s) em primeiro lugar, deverão no prazo máximo de até 05 (cinco) dias a contar da solicitação a ser encaminhada via e-mail, apresentar (podendo também ser encaminhado via e-mail), os seguintes documentos:

8.1.1. Ficha Técnica para todos os itens (EXCETO ITEM 01).

8.1.2. A ficha técnica deve ser compatível com o item (embalagem e rotulagem), em todos as suas características, e de acordo com a legislação vigente, para análise conforme critérios.

8.2. Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável.

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

8.4. Cópia autenticada do Alvará ou Licença Sanitária em nome do grupo.

8.5. A não apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com as especificações técnicas dos produtos (Anexo I), o agricultor/cooperativa será desclassificado.

8.6. Considerando o princípio de celeridade do pregão, não deverá ocorrer prorrogação do prazo de apresentação das fichas técnicas, laudos de análise laboratorial e demais documentações solicitadas, exceto em casos a ser analisado pela comissão de chamada pública.

8.7. O agricultor/cooperativa classificado(s) em primeiro lugar, deverão no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da solicitação a ser encaminhada via e-mail, entregar na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, Mauá/SP, obrigatoriamente, amostras originais dos produtos/itens ofertados, nos termos descritos no Anexo I para suas embalagens primárias, sob pena de sua desclassificação a não apresentação. Ficando já ciente ao(s) fornecedor(es) vencedor que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a inabilitação (conforme critério de análise das amostras), sendo:

8.7.1 Item 2: 06 (seis) unidades

8.7.2 Itens 3 e 4: 2 (duas) unidades.

8.7.3 Itens 5 e 6: 4 (quatro) unidades.

8.8. As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do processo, lote, número do item e nome do agricultor/cooperativa.

8.9. O agricultor/cooperativa classificado(s) em primeiro lugar para o item, deverão no prazo máximo de até 12 (doze) dias úteis, a contar da solicitação a ser encaminhada via e-mail, apresentar (podendo também ser encaminhado via e-mail), os seguintes documentos:

8.9.1. Cópia do Laudo de análise laboratorial (exceto para o item 1), expedido por 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 abertura dos envelopes; devera conter descrição detalhada das características organolépticas, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas.

8.10. Critério de análise das amostras:

8.10.1. A análise será feita pela equipe técnica da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, 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:

8.10.1.1. Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I: Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

8.10.1.2. Análise DE ROTULAGEM: conforme legislação em vigência: Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

8.10.1.3. Análise SENSORIAL: aparência (aspecto e cor), sabor, textura/consistência e odor.

8.10.1.3.1. Critérios das características sensoriais: conforme indicado nas características gerais da **1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS**.

8.10.2. A metodologia utilizada no processo de avaliação sensorial é o método classificatório (classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais), acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Aparência e Sabor:	Odor:	Consistência / Textura:
• Bom: 7 a 9 • Regular: 4 a 6 • Insatisfatório: 1 a 3	• Característico: 7 a 9 • Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6 • Não característico: 1 a 3	• Adequada: 7 a 9 • Moderadamente adequada: 4 a 6 • Inadequada: 1 a 3

8.10.2.1. Todos os gêneros, com base nos critérios descritos, serão avaliados, onde será atribuído o critério SATISFATÓRIO (quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado), ou INSATISFATÓRIO (quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado).

8.10.2.2. A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas. Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

8.10.3. Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, em caso das mesmas serem consideradas insatisfatórias.

8.10.4. Caso o agricultor/cooperativa classificada para a etapa de amostras apresente produtos/marcas que já foram pré-qualificadas através de testes internos ou daquelas que já foram aprovados nas licitações anteriores, conforme

tabela a seguir, ficará isenta do teste de análise sensorial.

8.10.4.1. Tabelas de marcas de referência:

Item	Descrição	Referência
2	Doce em massa individual de banana sem adição de açúcar	Coopafasb
3 e 5	Suco de maçã integral	Cooperativa Nossa Terra
4 e 6	Suco misto de maçã com maracujá	Cooperativa Nossa Terra

8.11. Critério de análise 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.

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

8.11.2. MODELO DE FICHA TÉCNICA

8.11.2.1. Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

1. Identificação do Produto, inclusive a marca.
2. Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
3. Prazo de validade, em dias ou meses, correspondendo ao prazo estabelecido como padrão para o produto do fabricante.
4. Componentes do Produto: ingredientes, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, se utilizados.
5. Declaração de alergênicos, se houver.
6. Peso líquido do produto nas embalagens primárias, podendo incluir também da embalagem secundárias.
7. Condições de armazenamento, empilhamento máximo.
8. Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
9. Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
10. Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
11. Rendimento / per capita e peso unitário do produto.
12. Dados sobre o responsável das informações contidas na Ficha Técnica: nome legível, cargo que ocupa na empresa, habilitação profissional, R.G., ou C.P.F., ou número de registro no conselho profissional

8.12. Critério de análise de laudo de análise laboratorial: prazo de validade, itens que caracterizam o produto (características microscópicas e microbiológicas, físico-químicas e as determinações da legislação); devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

8.12.1. Todas os laudos serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

8.12.2. A não apresentação dos laudos de análise laboratoriais ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, o agricultor/cooperativa será desclassificada.

8.13. Caso algum critério estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar o agricultor/cooperativa para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

8.13.1. Não se aplica no caso do agricultor/cooperativa já ter qualquer de suas amostras consideradas insatisfatórias na etapa de análise das características sensoriais, pois já está descaracterizado o objeto.

8.13.2. Tem por finalidade dirimir divergências, em caráter de diligência, entre informação de ingredientes, informação nutricional ou outras, com a rotulagem do produto e sua ficha técnica.

8.13.3. Entende-se por objeto os gêneros alimentícios, de acordo a descrição e características de cada item e que estão descritos nas especificações detalhadas dos itens.

8.13.4. Esta etapa de correção será permitida uma única vez. Qualquer item insatisfatório apontado no parecer da equipe técnica, que esteja novamente insatisfatório, nos documentos enviados nesta segunda oportunidade, não será permitida em hipótese alguma nova correção.

8.14. O resultado da análise será publicado em até 2 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras e também após entrega dos laudos de análise laboratoriais, ficando já ciente o agricultor/cooperativa vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a inabilitação.

9. PERIODICIDADE, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1. A periodicidade de entrega será:

9.1.1. Item 01: semanal, as segundas-feiras, podendo haver alteração em semanas de feriados, ou conforme necessidade da contratante;

9.1.2. Item 02: quinzenal, as segundas-feiras, podendo haver alteração em semanas de feriados, ou conforme necessidade da contratante;

9.1.3. Itens 03 e 04: mensal, considerando a entrega intercalada aos meses, ou seja, um mês item 03, mês seguinte o item 04.

9.1.4 Itens 05 e 06: serão 03 entregas no corrente ano, totalizando 20 mil unidades do item 05 e 40 mil unidades do item 06, e o restante das 40 mil unidades do item 05 em duas entregas no ano de 2024, sendo previsto uma em março e a outra em setembro.

9.2. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade, conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 03 (três) dias de antecedência da data de entrega, para o item 1, e 8 (oito) dias da data de entrega para os itens 2 a 6.

9.2.1. A Divisão de Alimentação Escolar reserva-se ao direito de enviar a correção do pedido, seja com acréscimos ou cancelamentos, em até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, considerando o horário de início conforme tópico 9.2.2.

9.2.2. A entrega deverá ser realizada das 07:30h às 16:30h, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá (ANEXO I), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

9.2.3. Nas unidades de entrega somente as merendeiras e/ou pessoas autorizadas podem realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias, com nome legível, registro funcional e assinatura das guias de entrega, além de carimbo da unidade escolar, conforme modelo (9.11.5); não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados, ou deverão ser realizadas as devidas correções em casos de erros durante a entrega para outros funcionários não habilitados, sob total responsabilidade da contratada. Também é de responsabilidade da contratada verificar e conferir o local e endereço de entrega, bem como identificação legível do(a) recebedor(a) que confere a mercadoria no momento da entrega, e ainda o correto e completo preenchimento do romaneio.

9.2.4. Caso não finalize a entrega no mesmo dia, a empresa estará sujeita as penalidades cabíveis.

9.2.5. As entregas não realizadas estarão sujeitas a liberação da Divisão de Alimentação Escolar, bem como deverão realizar o procedimento de análise e entrega de amostras, assim como correção dos romaneios com data da entrega.

9.2.5.1. Neste caso, e quando na ocasião de reposição de faltas, os itens deverão corresponder ao mesmo lote da entrega original, caso contrário deverão cumprir as exigências do tópico 9.3

9.2.6 Reposição das faltas identificadas no romaneio da entrega deverão ser realizadas no máximo 01 (um) dia após a data da entrega. *Exemplo: entrega dia 01/02 (terça-feira) – reposição: dia 03/02 (quinta-feira); entrega dia 05/07 (sexta-feira) – reposição 09/07 (terça-feira).*

9.2.7. Reposição de faltas e solicitação de trocas devem ser realizadas em novos romaneios indicando que a reposição e referente a qual data.

9.3. O fornecedor deverá dirigir-se à Divisão de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá a partir das 07:30 horas, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.

9.3.1. Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir a exigência do tópico 9.3.

9.3.2. Neste momento, os romaneios serão carimbados com “AMOSTRA CONFERIDA”, e somente serão recebidos nas unidades de entrega, o romaneio que contenha este carimbo. Mercadoria entregue sem o carimbo de conferência não será considerada para fins de pagamento.

9.4. Caso não corresponda às exigências do termo de referência e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares em até 1 (um) dia, independente das penalidades cabíveis.

9.4.1. A avaliação da qualidade por parte da DAE não exclui a responsabilidade da Contratada e do fabricante pela qualidade do produto entregue.

9.4.2 Desde que não represente comprometimento de qualidade e não caracterize qualquer vantagem econômica para a contratada, excepcionalmente, poderá ser autorizado o recebimento de produtos com divergências na rotulagem e ficha técnica, mediante pedido justificado da contratada. A equipe técnica da DAE avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

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

9.6. A reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração por qualquer problema de qualidade do mesmo que inviabilizem o consumo, desde que antes do prazo de vencimento / prazo de validade (exceto nos casos que se enquadrem no item 9.8), independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo, em prazo nunca superior ao prazo de entrega original (cinco dias).

9.6.1. Nos casos em que for constatado problemas de qualidade no momento do recebimento, as demais recebidas estarão sujeitas a inspeção pela equipe técnica da DAE; sendo identificado problema semelhante quanto a qualidade, a contratada fica obrigada a realizar a retirada e a substituição também destas remessas, mesmo que de lotes diferentes.

9.7. A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, amostras dos produtos ora solicitado para análise sensorial, referente ao lote que está sendo entregue, sendo:

9.7.1. Item 01: 06 (seis) unidades por roteiro de entrega (ou seja, de cada caminhão);

9.7.2. Item 02: 04 (quatro) unidades (itens, referente a embalagem primária);

9.7.3. Itens 03 e 04: 02 (duas) unidades (referente a embalagem primária).

9.7.4. Caso haja mais de um lote na entrega, deverá entregar 01 (uma) amostra do produto referente a cada lote.

9.8. No momento da entrega os produtos que estiverem com os prazos de validade divergentes daqueles estabelecidos no item 4 da especificação detalhada dos itens poderão ser recebidos, desde que não apresentem alteração das características sensoriais, neste caso, fica o proponente responsável por realizar a troca dos itens que não forem utilizados em sua totalidade até a data de vencimento. A autorização de recebimento destes itens só poderá ser realizada pela equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

9.9. A contratada deverá disponibilizar caminhões fechados, para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente cabível (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores).

9.9.1. Os entregadores deverão estar identificados (crachá com nome legível colocado em local visível) e 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 fornecedora licitante vencedora do certame, bem como nome dos funcionários que realizam a entrega. Em caso de contratação de empresa de logística de terceiros, deverá identificar “a serviço de NOME DA CONTRATADA”. As entregas não serão liberadas se todos os funcionários não estiverem devidamente identificados.

9.9.2. A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros.

9.9.3. Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências da legislação.

9.9.4. O número de caminhões deverá ser compatível com a quantidade de itens a serem entregues para cada pedido, para que também atenda o item 4.3 acima descrito.

9.9.5. Caso não atenda as condições higiênico-sanitárias para o transporte de alimentos, a entrega será recusada, ficando a contratada sujeita as penalidades decorrentes da não entrega e outras cabíveis.

9.10. Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte, bem como eventualidades durante a entrega, correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

9.11. As entregas deverão ser realizadas com romaneios em três vias, conforme modelo tópico 9.11.5, que poderá ser adaptado pelo contratado, desde que contenha todos os campos obrigatórios do modelo.

9.11.1. A via entregue para a Secretaria de Segurança de Alimentar e Nutricional, acompanhado da nota fiscal, deverá ser a via original. Todas as vias deverão conter a assinatura original da merendeira e/ou pessoas autorizadas, não podendo ser cópia reprográfica e/ou via carbonada, exceto quando impressos em "formulário contínuo autocopiativo".

9.11.2. É de responsabilidade da contratada, no momento da entrega, conferir se todos os dados do romaneio, nas três vias, foram preenchidos corretamente.

9.11.3. Na falta de informações que comprovem a entrega correta da mercadoria, o romaneio será desconsiderado.

9.11.4. Somente serão aceitos os romaneios que contenham a mesma data de entrega, de conferência de amostra e de recebimento. Não serão aceitos romaneios com datas divergentes.

9.11.5. Modelo de romaneio

NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA)
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA

NOME DO PONTO DE ENTREGA
ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA

PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE

DATA DE RECEBIMENTO
_____/_____/_____

HORA DO RECEBIMENTO
____:____

CARIMBO (ponto de entrega)

CARIMBO (amostra conferida)

CARGO/FUNÇÃO _____

NOME COMPLETO _____

REGISTRO FUNCIONAL _____

9.11.5.1. Os nomes e endereços das unidades escolares e demais locais de entrega, deverão seguir rigorosamente conforme indicado no tópico "*8. Locais de entrega*", sob pena de não ser considerado o romaneio e a entrega devido a não identificação do local entregue.

9.12. É de responsabilidade da contratada zelar pelas unidades escolares e outros locais no momento da entrega, devendo arcar com quaisquer danos ocasionados.

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 12 dias úteis), deverá apresentar Laudo de Análise Específica dos produtos e/ou a Cópia do Laudo de Análise Laboratoriais do produto, expedido por 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 a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações do tópico 9 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. As notas fiscais, juntamente aos relatórios de DAP da Cooperativa (no caso de grupo formal) e dos agricultores que estão incluídos na referida nota, deverão ser entregues na Divisão Administrativa e Financeira da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, juntamente aos recibos de entrega (romaneio), quando houver a entrega nas unidades escolares, para após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.

10.5. A critério da Divisão 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$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá às seguintes regras:

I – Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/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$ 40.000,00.

III – Para aquisição dos gêneros alimentícios quando comprados de família rural individual, a compra será feita no nome da mulher em no mínimo 50% do valor adquirido.

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.

11. LOCAIS DE ENTREGA

11.1 Tabela com endereços das unidades escolares para entrega ponto a ponto:

1	Secretaria de Segurança Alimentar	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
2	EM ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO, Vereador	Rua Montevidéu, 814, Pq. das Américas
3	EM ALICE TULIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71, Jd. Araguaia
4	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
5	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	Rua Cuba, 20, Pq. das Américas
6	EM CAROLINA MOREIRA DA SILVA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
7	EM CAROLINA MOREIRA DA SILVA (creche)	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 1)
8	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida
9	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
10	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Drª	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
1	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, Vl. Independência
12	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, Vl. Magine
13	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 253, Jd. Alto da Boa Vista
14	EM GALDIDO JESUS SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150, Jd. Canadá
15	EM GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA	Rua América do Norte, 259, Pq. das Américas
16	EM GUILHERME PRIMO VIDOTTO	Rua Pedro Garcia Fernandes, 84, Jd. Olinda
17	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75, Jd. Guapituba
18	EM HELDER PESSOA CÂMARA, DOM	Rua PM Olegário Teixeira Costa, 155, Jd. Itapark
19	EM HERBERT DE SOUZA	Rua Drª Emília Scarparo, 197, Jd. Zaira
20	EM JEANETE BEAUCHAMP, PROFª	Av. Benedita Franco da Veiga, 1045, Vl. Feital
21	EM JOÃO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado, 81, Jd. Feital
22	EM JONATHAN GOMES LIMA PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778, Jd. Maringá
23	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363, Pq. São Vicente
24	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049, Jd. Pilar
25	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
26	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Drª	Rua da Pátria, 237, Vl. Magine
27	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROFª	Rua Cezário Parmegiani, 310, Jd. Santa Lídia
28	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
29	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROFª	Rua Caetano Scila, 508, Vl. Assis
30	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROFª Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84, Vl. Carlina
31	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 B, Jd. Zaira
32	EM MARTIN LUTHER KING JR.	Rua Inácio José de Morais, 235, Jd. Nóbrega
33	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380, Jd. Maringá
34	EM NATHÉRCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antônio Cardoso, 228, Jd. Zaira

FOLHA DE INFORMAÇÃO

35	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROFª	Est. Adutora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí
36	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397, Jd. Zaira
37	EM PATRÍCIA MARTINELLI F. PANIGALLI, PROFª	Rua Pernambuco, 174, Jd. Elisabete
38	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
39	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415, Jd. Miranda Aviz
40	EM ROSA MARIA FRARE, PROFª	Rua das Hortências, 179, Jd. Primavera
41	EM ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS, PROFª	Rua Noel Rosa, 1173, Jd Silvia Maria
42	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144, Jd. Guapituba
43	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA, PROFª	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
44	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO, PROFª	Av. Pres. Castelo Branco, 1884, Jd. Zaira
45	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	Rua Assunção, 330, Pq. Américas
46	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	Rua da União. 119, Jd. Sonia Maria
47	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua dos Bandeirantes, 576 Vl. Bocaina
48	Zaíra Mansur Sadek Escola de Educação Especial (APAE)	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850, Capuava
49	AUTA DE SOUZA Casa da Criança	Rua Riachuelo, 1041, Vl. Vitória
50	São Pedro Centro de Assistência Social – CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05, Jd. Itapeva
51	OSVALDO ALEXANDRO Creche Associação Comunitária	Rua Topázio, 92, Jd. Itapark Novo
52	Associação Educativa Madre Vicenza	Av. Zaíra Mansur Sadek, 797, Jd. Zaíra
53	Centro de Formação de Professores Migues Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro

APROVAÇÃO			
Nome	**Departamento**	**Carimbo e Assinatura**	**Data**
Aline Pezzo	Alimentação escolar – Elaboração e revisão – Fiscal do contrato		____/___/ 2023
Carmen Cinthia Marini da Silva	Alimentação escolar – Elaboração e revisão		____/___/ 2023
Adriana Rodrigues Andrigueto	Alimentação escolar – Cálculo da quantidade estimada		____/___/ 2023
Marco Aurélio Silveira Grande	Coordenador – Gestor do contrato		____/___/ 2023
Hélio Tomaz Rocha	Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional		____/___/ 2023

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS ITENS

ITEM 01 – BANANA NANICA CLIMATIZADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura".

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. Banana nanica climatizada: fruto comestível *Musa X paradisíaca* L., casca amarelo-esverdeada de espessura fina, polpa branco-creme; denominação/equivalência: primeira; classe de valoração A; medida: comprimento maior ou igual a 20 cm, diâmetro 35 mm; defeitos proibidos: passado, ferimento, podridão e dano por praga.

2.2. Características microbiológicas devem obedecer aos padrões da legislação vigente. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

2.3. Características microscópicas: ausência de sujidades, terra, parasitos, insetos e larvas.

2.4. Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer às classificações em 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, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, ferimentos ou podridão.

3. EMBALAGEM

3.1. Caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades.

3.2. Não serão permitidas caixas de madeira.

4. PRAZO DE VALIDADE

4.1. De acordo com a legislação vigente.

ITEM 02 – DOCE EM MASSA INDIVIDUAL DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de banana-nanica, a partir de matéria prima sã e limpa, sem adição de aditivos alimentares, corantes, cozido até uma consistência apropriada (massa – pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte), acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Sem adição de açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: banana e ácido cítrico.

2.1.1. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.2. Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Marrom escuro/ característico	Doce/ Próprio	Macia	Próprio

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno metalizado ou perolado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 30 (trinta) gramas do produto.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha a data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

ITEM 03 E 05 – SUCO INTEGRAL DE MAÇÃ

Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, ressalvados os casos específicos, e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Os produtos deverão ser elaborados com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Sabor: maçã.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição/Ingredientes: suco de maçã integral e antioxidantes.

2.1.1. É proibida a adição de aromas e corantes artificiais e/ou naturais, bem como de açúcar em qualquer concentração. Não deverá ter adição de água e/ou suco de maçã.

2.2. Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Líquido	Própria, de acordo com a fruta	Característico da fruta	Líquida	Próprio, de acordo com a fruta

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser Tetra Brik Aseptic, atóxico, resistente, termossoldável, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade do produto.

3.1. Item 03: embalagem com tampa HeliCap, deve conter 01 (um) litro.

3.2. Item 05: embalagem slim com orifício para canudo, deverá conter um canudo plástico embalado individualmente acoplado a embalagem, deve conter 200 (duzentos) mililitros.

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 60 (sessenta) dias.

FOLHA DE INFORMAÇÃO

ITENS 04 E 06 – SUCO MISTO DE FRUTAS, SEM AÇÚCAR, SABOR MAÇÃ COM MARACUJÁ

Suco misto é o suco obtido pela mistura de duas ou mais frutas e das partes comestíveis de dois ou mais vegetais, ou dos seus respectivos sucos, obtida da fruta madura e sã, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais, por processamento tecnológico adequado, sendo a denominação constituída da palavra suco, seguida da relação de frutas utilizados, em ordem decrescente das quantidades presentes na mistura. Não deverá conter açúcar. Sabor: maçã com maracujá.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição/Ingredientes: suco de maçã integral (90%), água, suco de maracujá concentrado (10%), aroma natural, antioxidantes e acidulante ácido cítrico.

2.1.1. É proibida a adição de corantes artificiais, bem como de açúcar em qualquer concentração. Não poderá conter aditivos artificiais, aromas artificiais ou naturais.

2.2. Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Líquido	Própria, de acordo com a fruta	Característico da fruta	Líquida	Próprio, de acordo com a fruta

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser Tetra Brik Aseptic, atóxico, resistente, termossoldável, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade do produto.

3.1. Item 04: embalagem com tampa HeliCap, deve conter 01 (um) litro.

3.2. Item 06: embalagem slim com orifício para canudo, deverá conter um canudo plástico embalado individualmente acoplado a embalagem, deve conter 200 (duzentos) mililitros.

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 60 (sessenta) dias.

ANEXO II – MODELO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PNAE

CONTRATO N.º XXXX/20XX

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) 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 n° 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 PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 20XX, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a chamada pública nº, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

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

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

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

a) O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.
b) O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

	Produto	Unidade	Quantidade	Periodicidade de Entrega	**Preço de Aquisição**	
					Preço Unitário **(divulgado na chamada pública)**	Preço Total
1						
2						

3						
4						
5						
6						
	Valor Total do Contrato					

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 às entregas do mês anterior.

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

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

CLÁUSULA NONA: É de exclusiva responsabilidade 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:

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;

b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;

c) fiscalizar a execução do contrato;

d) 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: A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras

entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: O presente contrato rege-se, ainda, pela chamada pública n.º /20XX, pela Resolução CD/FNDE nº 06 de 08/05/2020, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei n° 11.947/2009, em todos os seus termos.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Este Contrato, desde que observada à formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Décima Quinta, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:
a) por acordo entre as partes;
b) pela inobservância de qualquer de suas condições;
c) por quaisquer dos motivos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos mediante o cronograma apresentado (Cláusula Quarta) ou até_____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)

_____
SECRETÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

FOLHA DE INFORMAÇÃO

_____

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1._____

2._____

ANEXO III - MODELO DE PROJETO DE VENDA – MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMAIS (conforme Resolução Nº 06 de 08/05/2020)

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE				
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº**				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
GRUPO FORMAL				
1. Nome do Proponente		2. CNPJ		
3. Endereço		4. Município/UF		
5. E-mail	6. DDD/Fone		7. CEP	
8. Nº DAP Jurídica	9. Banco	10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
12. Nº de Associados	13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006		14. Nº de Associados com DAP Física	
15. Nome do representante legal	16.CPF		17.DDD/Fone	
18. Endereço		19. Município/UF		

I – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1.Nome da Entidade	2. CNPJ	3. Município/UF
4. Endereço		5. DDD/Fone
6. Nome do representante e e-mail		7. CPF

III – RELAÇÃO DE PRODUTOS

1.Produto		2. Unidade	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
				4.1. Unitário	4.2.Total	
1						
2						
3						
4						
5						

Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).		
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Representante do Grupo Formal	Fone/E-mail:

ANEXO IV - MODELO DE PROJETO DE VENDA - MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS (conforme Resolução Nº 06 de 08/05/2020)

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº--**		
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES		
GRUPO INFORMAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5. CEP
6. E-mail (quando houver)	7. Fone	
8.Organizado por Entidade Articuladora ( ) Sim ( ) Não	9.Nome da Entidade Articuladora (quando houver)	10. E-mail/Fone

II – FORNECEDORES PARTICIPANTES						
	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2.CPF	3.DAP	4. Banco	5.Nº Agência	6. Nº Conta Corrente
1						
2						
3						
4						
5						
6						

III– IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
1. Nome da Entidade	2.CNPJ	3.Município
4. Endereço	5.DDD/Fone	
6. Nome do representante e e-mail	7.CPF	

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS					
1. Identificação do Agricultor (a) Familiar	2. Produto	3.Unidade	4.Quantidade	5.Preço de Aquisição* /Unidade	6.Valor Total
					Total agricultor
					Total agricultor

					Total agricultor
Obs.: * Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).				**Total do projeto**	
V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO					
1.Produto		2.Unidade	3.Quantidade	4.Preço/Unidade	5.Valor Total por Produto	6.Cronograma de Entrega dos Produtos
1						
2						
3						
4						
5						
6					**Total do projeto:**	

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.			
Local e Data:		Assinatura do Representante do Grupo Informal	Fone/E-mail:
Local e Data:		**Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal**	**Assinatura**
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

ANEXO V - MODELO DE PROJETO DE VENDA - MODELO PROPOSTO PARA OS FORNECEDORES INDIVIDUAIS (conforme Resolução Nº 06 de 08/05/2020)

PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE		
IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/**CHAMADA PÚBLICA Nº--**		
I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR		
FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL		
1. Nome do Proponente	2. CPF	
3. Endereço	4. Município/UF	5.CEP
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone	8.E-mail (quando houver)
9.Banco	10.Nº da Agência	11.Nº da Conta Corrente

II- RELAÇÃO DOS PRODUTOS						
Produto		Unidade	Quantidade	Preço de Aquisição*		Cronograma de Entrega dos produtos
				Unitário	Total	
1						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
Obs.: Preço publicado no Edital n xxx/xxxx (o mesmo que consta na chamada pública).						

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC		
Nome	CNPJ	Município
Endereço	Fone	
Nome do Representante Legal	CPF:	
Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.		
Local e Data:	Assinatura do Fornecedor Individual	CPF