



FOLHA DE INFORMAÇÃO

MINUTA EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2025/SSAN

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ
SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
PROCESSO DE COMPRAS: 2235/2025

CHAMADA PÚBLICA Nº 003/2025, 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: 02/09/2025 ÀS 10:00HS 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 46522959/0001-98, 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 12/08/2025 a 01/09/2025 (**20 DIAS**), as 16 horas, de forma digitalizada no e-mail: ssa.assessoria@maua.sp.gov.br (aos cuidados de Juliana e Kelly).

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: www.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: 1260 ou 1822.

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades, exigências, especificações dos gêneros alimentícios, descrição detalhada dos itens e exigências estabelecidas nesta Chamada Pública e seus anexos, conforme segue:



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

1.3 Planilha de gêneros e quantidades previstas (por mês e total do contrato) para serem adquiridas, conforme especificações dos itens descritas:

	Produto	Unid.	Qtd	Periodicidade de Entrega	Preço de Aquisição	
					Preço Unitário (divulgado na chamada pública)*	Preço Total
1	Banana nanica climatizada	Quilo	81.000	Conforme item 15.2	R\$ 5,3925	R\$ 436.792,50
2	Doce em massa individual de banana sem adição de açúcar	Unid	171.000		R\$ 2,4266	R\$ 414.948,60
3	Suco de maçã integral, 1 litro	Litro	19.800		R\$ 13,5666	R\$ 268.618,68
4	Suco misto de maçã com maracujá, 1 litro	Litro	20.400		R\$ 12,27	R\$ 250.308,00
5	Suco de maçã integral, 200 ml	Unid	40.000		R\$ 4,1166	R\$ 164.664,00
6	Suco misto de maçã com maracujá, 200 ml	Unid	40.000		R\$ 4,22	R\$ 168.800,00
7	Suco de uva tinto integral, 1 litro	Unid	19.800		R\$ 14,1312	R\$ 279.797,76
8	Biscoito de polvilho com batata doce	Quilo	2.025		R\$ 63,6866	R\$ 128.965,36
9	Maçã desidratada	Pacote	57.000		R\$ 6,6433	R\$ 378.668,10
Valor Total da Chamada					R\$ 2.491.563,00	

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

1.4 Os objetos desta contratação são caracterizados como provenientes da agricultura familiar para efeito da utilização da modalidade Chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme art. 20. da Lei Federal nº 14.133/21.

1.6 A validade da Chamada pública será de 12 meses, contatos a partir do primeiro dia útil subsequente à data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

A abertura da aquisição na modalidade **CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL** para atender o programa de alimentação escolar e para compor o cardápio dos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme preconizado para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo que a aquisição é indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos, durante o período de 12 (doze) meses. A fundamentação da contratação baseia-

Handwritten signature and initials



FOLHA DE INFORMAÇÃO

se na Resolução CD FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020: *“Seção II, Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações, Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009”.*

2.2 FUNDAMENTO LEGAL

Encontra-se na Lei nº 11.947/2009, Resolução CD FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e atualizações, e subsidiariamente pelo Decreto Municipal nº 9.337/2024, e normas estabelecidas no presente Edital.

No âmbito normativo, a Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021 estabelece que não se subordinam ao novo regime de licitações e contratos “as contratações sujeitas a normas previstas em legislações próprias” (art. 3º, II), como é o caso do Art 14 da lei do PNAE, que criou uma hipótese específica de dispensa de licitação, com fundamento jurídico para contratação direta (PARECER nº 000033/2023/CGCONSU/PFFNDE/PGF/AGU), porém sem deixar de observar os princípios constitucionais aplicáveis a Administração Pública e ao art. 5º da nova lei de licitações e contratos.

2.3 DA DISPENSA DE ELABORAÇÃO DO ETP

O objetivo do ETP é analisar o problema ou a necessidade que se apresenta à Administração, mapeando as soluções disponíveis no mercado e selecionando, se for o caso, aquela que será mais aderente e vantajosa. Ao final, haverá conclusão acerca da forma de viabilizar tal solução, que poderá ser por meio de uma contratação.

Nos termos do art. 72 da Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, inciso I:

“Art. 72. O processo de contratação direta, que compreende os casos de inexigibilidade e de dispensa de licitação, deverá ser instruído com os seguintes documentos:

I – documento de formalização de demanda e, se for o caso, estudo técnico preliminar, análise de riscos, termo de referência, projeto básico ou projeto executivo;” (grifo nosso)

O objetivo do legislador com a inclusão do ETP na Lei n. 14.133/2021 foi de assegurar que as contratações sejam realizadas com base em uma análise aprofundada e criteriosa das necessidades da administração pública, incluindo a avaliação da viabilidade técnica e econômica, a identificação de soluções mais eficazes e eficientes. Porém, a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução CD FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 já trazem direta e claramente definida todas as considerações e diretrizes técnicas acerca da natureza da contratação, com objetivos específicos e bem delineados, não necessitando de um estudo aprofundado para identificação das necessidades. Os procedimentos para realização da aquisição diretamente da agricultura familiar para o PNAE são totalmente distintos daqueles realizados em uma



FOLHA DE INFORMAÇÃO

compra convencional, por meio de pregão eletrônico ou por meio de dispensa ou inexigibilidade de licitação, previstas na Lei nº 14.133/2021 (NOTA TÉCNICA Nº 3760096/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE).

Na situação específica do PNAE, pesquisas empíricas apontam que a criação da chamada pública no caso da dispensa de licitação para a compra da agricultura familiar representou uma importante inovação, especialmente em razão do seu procedimento menos burocrático e da sua linguagem mais acessível (PARECER nº 000033/2023/CGCONSU/PFFNDE/PGF/AGU). A contratação através da Chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural é mais descomplicada e potencialmente positiva do que outras contratações que exigem um ETP, como grandes obras ou serviços técnicos complexos.

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural é essencial conforme o objetivo proposto pela Resolução CD FNDE nº 06, é considerada indispensável, especialmente em resposta à obrigatoriedade de aquisição, e em vista de sua regulamentação por dispensa de licitação, o que torna a elaboração do ETP um processo potencialmente demorado, desnecessário e burocrático para a efetivação do objetivo desejado.

2.4 DA DISPENSA DA INTENÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS

Considerando-se o caráter de atendimento exclusivo e específico da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atender o programa de alimentação escolar, sendo a destinação orçamentária deste programa, deverá ser dispensado o procedimento de Intenção de Registro de Preços (Art. 101 § 4º Decreto nº 9.337/2024), pois outros órgãos e entidades da Administração pública do município de Mauá, não podem aderir a este tipo de contratação.

2.5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A modalidade **CHAMADA PÚBLICA** para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atender o programa de alimentação escolar, se baseia tanto em termos técnicos como econômicos, fazendo com que seja uma escolha vantajosa para a administração. A modalidade escolhida mostra-se viável visto a possibilidade de contratação de acordo com as necessidades, além do atendimento da obrigatoriedade da aquisição de, no mínimo, 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE para o ano letivo.

Aquisição de gêneros alimentícios, com o objetivo de promover o consumo de alimentação adequada e saudável, no atendimento ao cardápio da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de acordo com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas fundamentações legais. É importante destacar que se recomenda que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas.

2.5.1 Deverá atender todas as especificações detalhadas conforme tópico 3 do presente Chamada Pública.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA 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 cotação Ceagesp: primeira; classe de valoração A; medida: comprimento maior que 20 cm, diâmetro 35 maior que 35 mm (nanica); e comprimento maior que 16 cm; defeitos proibidos: passado, ferimento, podridão e dano por praga;

2.1.1 As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro Para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP/SP, HORTI ESCOLHA – Centro de Qualidade Hortigranjeiros CEAGESP/SP, boletins EMBRAPA e com a legislação vigente ANVISA/MS.

2.1.2 As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) 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; d) 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; e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; h) ausência de sujidades, parasitos e larvas.

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.

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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.

2.1.3 É proibida a adição de aromas e corantes artificiais, bem como de açúcar em qualquer concentração. Não deverá ter adição de água.

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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.

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.

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

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.

ITEM 07 – SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

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: uva.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição/Ingredientes: suco de uva e antioxidantes.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

2.1.3 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. Embalagem com tampa HeliCap, deve conter 01 (um) litro.

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.

ITEM 08 – BISCOITO DE POLVILHO COM BATATA DOCE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar formato e textura diversos. Sabor: batata-doce.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Polvilho azedo, batata doce, gordura vegetal de palma, sal.

2.1.5 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	Amarelo pardacento	Próprio	Crocante, sem esfarelar	Próprio

2.2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de características sensoriais anormais e com mais de 20% do conteúdo da embalagem quebrados.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 25 (vinte e cinco) a 250 (duzentos e cinquenta) gramas do produto.

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.

ITEM 09 – MAÇÃ DESIDRATADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Fruto desidratado da maçã (*Malus domestica Bork*), acondicionados em embalagens de primeiro uso e livres de materiais de solo, impurezas, materiais estranhos, tóxicos e resíduos vegetais. De acordo com requisitos mínimos de identidade e qualidade.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: maçã desidratada, crocante, sem semente.

2.1.1 Formato: fatias de aproximadamente 6 mm; ausência do miolo da maçã.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Fatias finas e redondas, Bege a marrom	Próprio / doce	Crocante, sem esfarelar	Característico

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagem filme laminado de verniz mate/PET/adesivo/alumínio/PE, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 40 (quarenta) gramas do produto.

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.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento e garantir o acesso à alimentação escolar, com a elaboração dos cardápios com alimentos diversificados, para suprir as necessidades nutricionais recomendadas com o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, além das demais exigências para os cardápios conforme Resolução nº06/2020/FNDE, como limite da oferta de alimentos processados e ultraprocessados, por isso a opção na maioria de gêneros minimamente processados, em quantidade para atender o número de diferentes alimentos que devem ser ofertados por semana.

Como se trata de Fornecedores da Agricultura Familiar, que comercializam sua produção agrícola, o tipo de solução escolhida foi a realização de CHAMADA PÚBLICA, conforme Resolução CD FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020: "Seção II, Da Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de Suas Organizações, Art. 29 Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009". É importante destacar que por se tratar da frequência de alunos e o consumo dos gêneros alimentícios serem variáveis, ou seja, dependente da aceitação dos alunos, a estimativa e itens é baseada no valor próximo ao máximo de consumo, podendo o consumo real ser menor, ou ainda ser necessário o aditamento em caso de número maior de alunos matriculados durante o ano letivo.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Desta forma, a Administração deverá realizar contratação direta por dispensa de licitação, na modalidade Chamada pública, de acordo com as diretrizes preconizadas pelo FNDE, ainda que o fornecimento para atender o programa de alimentação escolar, se faça necessário em quantidades variáveis, com cronogramas sujeitos à flexibilidade de acordo com critérios, conveniência e oportunidade, não sendo também possível a definição prévia do quantitativo a ser demandado em cada entrega, a CONTRATADA fornecerá sob demanda de acordo com o que for solicitado.

A prestação dos serviços não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.1 DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1.1 A CONTRATANTE não estará obrigada a adquirir do CONTRATADO uma quantidade mínima dos produtos objeto deste compromisso, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e forma de entrega, desde que respeitando o disposto neste instrumento.

4.1.2 A Prefeitura poderá, nos termos da legislação em vigor, adquirir de outro Contratado os produtos objeto do presente compromisso, vedada, todavia, qualquer aquisição destes produtos por preços iguais ou superiores aos que poderiam ser obtidos do contratado pela execução do presente compromisso.

4.1.3 Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente compromisso, a Prefeitura convocará o contratado a realizar as entregas, conforme condições especificadas no tópico "Da entrega". As entregas deverão ser feitas de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar – DAE.

4.1.4 Não há período de férias, recesso ou outros, por parte da contratante ou da contratada, devendo atender aos pedidos enviados, conforme prazo de entrega estabelecido, durante todo o período do contrato, respeitando-se somente os feriados nacionais e municipais.

4.1.5 A critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão (itens), para verificar a qualificação técnica dos fabricantes. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado. Poderá ainda ser solicitados o Alvará Sanitário do fabricante do produto, com prazo de 7 dias para a apresentação do referido documento.

4.1.6 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes do item "Habilitação" ou outras documentações, 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 1 (um) ano do documento anterior e apresentado no momento da contratação. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

4.1.7 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar laudo de análise laboratorial específica de gêneros entregues, para comprovar a qualidade sanitária e demais características dos produtos. O prazo para apresentação do referido documento será de até 12 (doze) dias úteis a contar da data da solicitação. O laudo deverá ser expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades



FOLHA DE INFORMAÇÃO

Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 180 (cento e oitenta) dias.

4.1.8 Durante a vigência do contrato, os produtos ofertados poderão ser submetidos à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo o teste aplicado de acordo com as etapas e orientações do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE, considerando 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.

4.1.8.1 Poderá ser solicitada, por parte do contratante, troca do produto ofertado por outro de similar composição para adequação da aceitação, realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras e fichas técnicas.

4.1.9 Durante a vigência do contrato, a cada entrega, será realizada a análise de amostras, marca e características sensoriais, caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o seu comprometimento de manter as características durante a vigência do contrato, conforme tópico 12.1.5. O mesmo ocorrerá quando houver mudança nas características sensoriais, composição e/ou embalagem do produto, quando houver alteração de sua composição pelo fabricante.

4.1.10 A empresa deverá apresentar produto compatível para análise e aprovação de amostras e fichas técnicas, qualquer diferença em relação a custos de aquisição do produto é de responsabilidade do fornecedor vencedor.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandado.

5.2 Durante o prazo de validade deste compromisso e do contrato, o Contratado estará obrigado a fornecer à Prefeitura sempre que por ela forem exigidos, os produtos objeto do presente, nas quantidades pretendidas, dentro das especificações e condições indicadas pelo órgão gestor.

5.3 Assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do compromisso e serviços, na forma que dispõem a legislação em vigor, o Edital e o contrato.

5.4 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.

5.5 Recrutar, em seu nome, e sob sua inteira responsabilidade, profissionais especialistas e técnicos necessários para a execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

5.6 Observar, durante a execução dos serviços contratados, fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que entrem em vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas.

5.7 Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, provenientes de danos causados por má execução do contrato e serviços, que possam vir a ser imputados ao Contratante por terceiros.

5.8 Manter-se durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas e com as exigências do Edital e seus anexos, de habilitação e qualificação exigidas na Chamada pública.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

- 5.9 Manter preposto pela execução responsável pela execução do contrato para representá-la sempre que for preciso.
- 5.10 Comunicar, por escrito, ao setor designado pela contratante pelo acompanhamento da execução contratual e fiscalização, qualquer anormalidade, irregularidade ou impropriedade verificada, e prestar os esclarecimentos necessários para ajustes por parte da contratante, sempre que necessário.
- 5.11 Reparar todo e qualquer dano que for causado em razão da má execução dos serviços objeto desta contratação, suportando os prejuízos decorrentes da ação ou omissão pela contratada.
- 5.12 Assumir e responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saudá-los, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura.
- 5.13 Assumir a responsabilidade previdenciária e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho quando forem vítimas seus empregados na execução dos serviços.
- 5.14 Responder por quaisquer prejuízos que seus prepostos causarem ao patrimônio e/ou à imagem da Prefeitura do Município de Mauá em razão da execução do objeto do contrato.
- 5.15 Custos com análises, laudos, testes, visitas técnicas e quaisquer outras provas exigidas nos termos das normas técnicas existentes para a comprovação da boa execução do contrato dos itens objeto desta chamada pública, correrão por conta da contratada.
- 5.16 A cada entrega, os itens serão rigorosamente inspecionados e avaliados conforme os critérios constantes nas exigências do Edital e seus anexos, de habilitação e qualificação exigidas na chamada pública e somente após aprovados serão recebidos, caso não aprovado, a contratada deverá substituir cumprindo os requisitos necessários, conforme tópico 15.5.
- 5.17 Cumprir rigorosamente todas as programações de entrega, quantidades, cronogramas, trocas, substituições, prazos e outras exigências do objeto do presente contrato, além das descritas no tópico "Da entrega".
- 5.18 Atender todas as exigências previstas na Leis trabalhistas. A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros. Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências.
- 5.19 As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, juntamente a entrega dos romaneios de entrega, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento.
- 5.20 A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade rigoroso quanto à manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.
- 5.21 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes desta chamada pública, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes na relação de entrega.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1 Disponibilizar a contratada, a partir da assinatura do contrato, as informações necessárias ao cumprimento e execução contratual.
- 6.2 Prestar informações e esclarecimentos solicitados pelo preposto da contratada, pertinentes a execução contratual.
- 6.3 Expedir, por escrito, todas as determinações, comunicados, advertências, entre outros, pertinentes a execução contratual.
- 6.4 Apresentar em tempo hábil para providências da contratada, descritivo e quantitativo, para entrega dos itens objeto do presente contrato.
- 6.5 Designar servidores para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, bem como todas as atividades pertinentes a correta entrega do objeto.
- 6.6 Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente da empresa, em 15 (quinze) dias fora a quinzena, contados a partir da data de atestação da prestação do serviço ou recebimento do material.
- 6.7 Assegurar-se que os preços contratados estejam compatíveis com os praticados no mercado, considerando-se as características e peculiaridades dos itens, bem como da chamada pública da agricultura familiar.
- 6.8 Emitir parecer sobre a execução do contrato, sempre que necessário.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

- 7.1 Os projetos de venda deverão ser elaboradas de acordo com as exigências e forma apresentados, devendo-se em qualquer forma de apresentação, indicar todos os quesitos constantes daquele modelo.
- 7.2 Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira: conforme disposto em itens específicos nesta Chamada Pública.
- 7.3 Os serviços serão demandados por meio de solicitação encaminhada por e-mail, pelo gerenciador do contrato, do órgão requisitante.
- 7.4 No preço, em Real (R\$), com duas casas decimais, deverão estar inclusos todas as despesas com impostos, frete, carga, descarga, operacionais, ou outras taxas incidentes (tributos, prêmios de seguros, emolumentos entre outros) e demais condições de custos dos serviços que estiverem inseridas para a boa execução do contrato deverão estar inclusas no projeto de venda é de inteira responsabilidade do contratado, bem como todos os encargos incidentes, tais como trabalhistas, previdenciária, fiscais entre outras.
- 7.5 Só será admitida a oferta de um único valor para cada produto/item, de acordo com o preço unitário divulgado. A quem ofertar um valor diferente para um determinado item será desclassificado.
- 7.6 Os itens objeto do presente deverão ser entregues de acordo com as especificações constantes neste instrumento, na forma prevista no projetos de venda, dentro do prazo estabelecido e naquilo que não o contrariar, sob pena de a(s) futura(s) contratadas incorrer(em) nas sanções previstas neste instrumento.
- 7.7 A critério da Administração poderão ser convocados outros funcionários desta, para emissão de pareceres técnicos.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

- 7.8 Os itens/produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.
- 7.9 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos 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 IV – Do Controle de Qualidade Higiênico Sanitário” da referida Resolução.
- 7.10 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, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.
- 7.11 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; Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e outras legislações pertinentes.
- 7.12 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.
- 7.13 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, detritos animais e vegetais, ausência de sujidades, parasitos, larvas e outros agentes de infestações, ou qualquer outra contaminação física por corpos estranhos, e de acordo os padrões e limites de tolerância estabelecidos pelas legislações e resoluções específicas de cada item.
- 7.14 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.
- 7.15 Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade.
- 7.16 Características toxicológicas: quando aplicável, no caso de produtos que indiquem a proibição de uso de corantes artificiais.
- 7.17 Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.
- 7.18 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA).



FOLHA DE INFORMAÇÃO

7.18.1 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 (quando houver);
- Número do lote e/ou data de fabricação;
- Valor nutricional impresso;

7.18.2 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

7.19 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.

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

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

7.21 As especificações técnicas dos produtos, mesmo que não expressamente declaradas nesta chamada pública, deverão obedecer às normas técnicas e legislações pertinentes e cabíveis. Caso sobrevenha alteração das normas citadas nesta chamada pública, prevalecerão as novas normas, independente e não precisando de formalização de termo de aditamento.

7.22 A critério da Divisão de Alimentação Escolar serão solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante) com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº 5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta chamada. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

7.24 Nas notas fiscais emitidas deverá obrigatoriamente constar o número da chamada pública e do contrato, bem como do empenho para indicação de pagamento.

7.25 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:

7.25.1 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.

7.25.2 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.

7.26 A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, conforme Art. 38 Resolução nº 06, 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 Título III – Dos Contratos Administrativos, da Lei 14.133/2021.

8. 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.

8.1. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

8.2. 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.

8.3. 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.

9. DOCUMENTAÇÃO Nº 002 – PROJETO DE VENDA

9.1. 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 II, III e IV deste edital**.

9.2. 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).

9.3. 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

9.4. 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.

9.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 72 horas, conforme análise da Comissão Julgadora.

10. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

10.1. 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.

10.1.1 Caso a entidade executora não obtenha as quantidades necessárias de itens oriundos de grupo de projetos de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com os projetos de Região Geográfica Imediata, de Região Geográfica Intermediária, do estado, ou do País, nesta ordem.

10.1.2 Das aquisições de gêneros alimentícios da Unidade Familiar de Produção Agrária – UFPA, identificada por Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, realizadas pelas entidades executoras, de que trata o caput, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido deverá ser em nome da mulher, comprovado por nota fiscal de venda.

10.1.3 Entende-se por Família Rural Individual a UFPA, identificada pela DAP ou pelo CAF, conforme legislação do Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar – MDA.

10.1.4 A mulher membro da UFPA de que trata o § 4º será identificada por meio de número de CPF, e no extrato do CAF deve constar como mão de obra.

10.1.5 A aquisição de que trata o 10.1.2 será comprovada por meio de nota fiscal de venda, emitida em nome e CPF da mulher."

10.2. 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.

10.3 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:

a) grupo formal de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres deverão ter, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) de cooperados/associados com DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica;

b) grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e



FOLHA DE INFORMAÇÃO

- mulheres deverão ter em sua composição 100% (cem por cento) de integrantes com DAP ou CAF Pessoa Física;
- c) no caso de empate entre os grupos formais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem maior número de DAP ou CAF Pessoa Física no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica; e
- d) no caso de empate entre grupos informais de assentados da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e mulheres, terão prioridade aqueles que apresentarem o maior número de integrantes destes públicos, com DAP ou CAF Pessoa Física.
- 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 as Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar, conforme normativos vigentes publicados pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar:
- 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.
- 10.4 Na etapa de seleção, para aplicação dos critérios de prioridade de que trata o § 4º, somam-se as DAPs ou CAFs, Pessoa Física, dos grupos prioritários constantes no extrato da DAP ou CAF Pessoa Jurídica." (NR)

11. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

11.1 Em consonância com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional para o 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, Capítulo V, Do processo de aquisição de alimentos, Seção IV, Do controle higiênico-sanitário, Art. 41 *A entidade executora ou a Unidade Executora poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.*

11.1.1 As amostras serão avaliadas a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e especificações constantes nesta chamada pública no tópico 3.

11.2 Encerrada a etapa de habilitação, o fornecedor classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo Presidente da comissão:

11.2.1 Obrigatoriamente, amostra original de todos os produtos/itens ofertados, conforme quantidade abaixo, nos termos descritos nas especificações dos itens, do tópico 3, para suas embalagens primárias, sob pena de sua desclassificação a não apresentação, sendo:

11.2.1.1 Item 2: 06 (seis) unidades



FOLHA DE INFORMAÇÃO

- 11.2.1.2 Itens 3, 4, 7, 8 e 9: 2 (duas) unidades.
- 11.2.1.3 Itens 5 e 6: 6 (seis) unidades.
- 11.2.2. A entrega das amostras deverá ser realizada diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, Mauá-SP, na Divisão de Alimentação Escolar, onde uma das nutricionistas do Quadro técnico emitirá o recibo de entrega de amostras (em papel timbrado em nome do fornecedor), constando todos os itens que foram entregues.
- 11.2.3 Horário para a entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional: das 8h às 16h.
- 11.3 As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do pregão, lote, número do item e nome do fornecedor. Atentar para o uso das etiquetas, para estas não danificarem as embalagens e rotulagem, ou sobrepor informações essenciais para a análise técnica. As amostras que estiverem sem condições de leitura por estarem danificadas, inclusive pela retirada da etiqueta em partes essenciais a análise do produto, serão consideradas insatisfatórias nos quesitos embalagem e/ou rotulagem.
- 11.4 As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes do projeto de venda. Caso seja omitida alguma das informações exigidas, as amostras não serão recebidas por impossibilidade de sua associação com o objeto.
- 11.4.1 Marcas diferentes poderão ser apresentadas somente em caso de intercorrência devidamente justificada pelo fabricante do produto. Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.
- 11.5 A não apresentação de amostras ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto o fornecedor será desclassificado.
- 11.5.1 Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação de amostras.
- 11.5.2 Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.
- 11.5.3 Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, troca de amostra ou de marca, após a entrega oficial, mesmo que dentro do prazo da data estipulada.
- 11.6 A análise será feita pelas nutricionistas do quadro técnico cadastradas perante o Conselho Regional de Nutricionistas como pertencentes ao Quadro Técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar neste ente federado que são servidoras efetivas da Divisão de Alimentação Escolar, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com orientação e supervisão da nutricionista Responsável técnica do Programa de Alimentação Escolar.
- 11.6.1 A equipe será composta pelo número mínimo de 3 pessoas, levando-se em consideração a possibilidade de as servidoras estarem em férias, licença médica ou outros motivos de ausência. Sempre que possível por um número ímpar de avaliadores para facilitar o desempate, se for o caso, no entanto, poderá ser realizada por um número par em casos excepcionais, ficando o desempate de acordo com a relevância do critério avaliado.
- 11.6.2 A equipe técnica emitirá relatório das análises realizadas, o qual integrará o referido processo contratual.
- 11.7 Critérios de análises das amostras:



FOLHA DE INFORMAÇÃO

11.7.1 Análise de EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I.

11.7.1.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

11.7.2 Análise de ROTULAGEM: conforme legislação em vigência e solicitado no anexo I.

11.7.2.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

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

11.7.3.1 Critérios das características sensoriais: conforme indicado nas características gerais da 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS de cada item.

11.7.3.2 Para os itens que precisem de análise após preparo (cocção, diluição entre outros), o preparo seguirá rigorosamente as instruções descritas na embalagem ou no modo de preparo indicado para o item (conforme fichas técnicas de preparo desenvolvidas pelas nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar) na chamada pública, para que não se alterem os atributos sensoriais característicos do produto, considerando o per capita para o número de avaliadores presentes no dia.

11.7.3.3 As amostras são oferecidas aos degustadores adotando-se um procedimento padrão, ou seja, com a mesma temperatura, apresentação, porcionamento e tipo de utensílios.

11.7.3.4 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:

<p>Aparência e Sabor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bom: 7 a 9 • Regular: 4 a 6 • Insatisfatório: 1 a 3 	<p>Odor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Característico: 7 a 9 • Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6 • Não característico: 1 a 3 	<p>Consistência / Textura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adequada: 7 a 9 • Moderadamente adequada: 4 a 6 • Inadequada: 1 a 3
---	--	--

11.7.3.5 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).

11.7.3.6 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 de chamada pública, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

11.7.3.8 Caso o fornecedor classificado para a etapa de amostras apresente marcas que já foram pré-qualificadas através de testes internos ou daquelas que já foram aprovados nas chamadas públicas anteriores, conforme tabela a seguir, ficará isenta do teste de análise sensorial.

11.7.3.9 Tabelas de marcas de referência:

11.7.3.9.1 LOTE 1

Item	Descrição	Referência
2	Doce em massa individual de banana sem adição de açúcar	Coopafasb (Nutrivita)
3 e 5	Suco de maçã integral	Nossa Terra (Nova Aliança)
4 e 6	Suco misto de maçã com maracujá	Nossa Terra (Nova Aliança)
7	Suco de uva tinto integral	Nossa Terra (Nova Aliança)
8	Biscoito de polvilho com batata doce	Nossa Terra (Casa da cuca)
9	Maçã desidratada	Cooperserra (Flora frutas)

11.7.3.9.2 As marcas são apenas uma referência das já testadas pela Divisão de Alimentação Escolar, não constituem de forma alguma indicação de marcas a serem apresentadas, tampouco de todas disponíveis para o item.

11.7.3.9.3 As marcas de referência são indicadas com base nas informações obtidas pela Divisão de Alimentação Escolar no momento da elaboração da chamada pública, estando sujeitas as alterações pelo fabricante, podendo não se enquadrarem mais em critérios de ingredientes ou embalagens, que resultem em alterações sensoriais significativas (o mesmo para durante a vigência do contrato). Cabe ao fornecedor verificar no momento de apresentação das amostras se as mesmas ainda se enquadram nos critérios de análise e especificações detalhadas dos itens, conforme tópico 3, lote 1. Na ocorrência destes casos, independente de ser marca de referência, poderá o item estar sujeito a realização da análise sensorial de acordo com os critérios estabelecidos, podendo ser considerados insatisfatórios.

11.7.3.9.4 A dispensa da análise sensorial não dispensa a análise da embalagem, rotulagem e fichas técnicas, que seguem conforme especificações e critérios de análise apresentados, também de acordo com as orientações do item.

11.7.4 Análise de rendimento e aproveitamento: conforme indicado nas características gerais da 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS de cada item.

11.7.4.1 Os itens que tiverem rendimento ou aproveitamento inferior ao indicado para o item, ou inferior a 80% quando não mencionado, será considerado insatisfatório.

11.8 Os produtos/itens abertos para a degustação serão mantidos na Divisão de Alimentação Escolar até a finalização da etapa de homologação desta fase, ou em caso de desclassificação, até a finalização do prazo de recurso, quando serão descartados.

11.8.1 Os produtos/itens que tenham prazo de vencimento anterior ao estipulado para cumprir o tópico 11.8 serão descartados.

11.9 A análise das amostras será iniciada no dia após a finalização do prazo de entrega, ou no dia imediatamente após a efetiva entrega pelo fornecedor quando antes do prazo indicado no tópico 11.2, e após será indicada a efetiva data com a publicação no e-mail em que foram enviadas as documentações de habilitação.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

11.9.1 A análise será realizada nas dependências da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, cuja presença dos fornecedores é facultada, devendo comunicar o interesse através do e-mail ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, até o prazo limite de entrega das amostras pelo fornecedor, para que seja permitida a sua participação na sessão. Tal exigência é feita para que o local onde será realizada a análise possa ser organizado para o número de participantes. Os fornecedores que demonstrarem o interesse serão comunicadas do dia e horário onde será realizada a sessão.

11.9.1.1 A presença é permitida, de forma estritamente para acompanhar o desenvolvimento da sessão, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos; o acompanhamento não permite o acesso e manipulação das amostras de forma física, para que não haja participação inadequada ou danos as amostras.

11.10 Referente aos critérios de análise de embalagem e rotulagem (tópicos 11.7.1 e 11.7.2):

11.10.1 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 fornecedor para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

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

11.10.1.2 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.

11.10.1.3 Entende-se por objeto os "gêneros alimentícios", de acordo a descrição e características de cada item e que estão descritos em 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS.

11.10.1.4 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.

11.10.1.5 Não será permitida a troca de marca de amostra, caso os apontamentos insatisfatórios no parecer da equipe técnica referente as amostras, não seja sanável pelo fornecedor (ou fabricante).

12. DA APRESENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS, LAUDO DE ANÁLISE LABORATORIAL, DEMAIS DOCUMENTOS E CRITÉRIOS DE ANÁLISE

12.1 O fornecedor classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, Mauá-SP, em horário da 8:00 às 16:00, ou por e-mail ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo presidente da comissão de chamada pública durante a sessão, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

12.1.2 Ficha Técnica, conforme modelo, para todos os alimentos de 1 a 9 (constantes da 3.3 Especificação detalhada dos alimentos).



FOLHA DE INFORMAÇÃO

12.1.3 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 (para todos os ALIMENTOS, que se enquadrem na obrigatoriedade do registro), será considerado satisfatório o documento que conste como ATIVO.

12.1.4 Cópia autenticada, ou apresentação de seu original para verificação de autenticidade, ou com declaração de autenticidade, do Alvará Sanitário ou Licença Sanitária em nome do fornecedor.

12.1.5 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas na Chamada Pública.

12.2 MODELO DE FICHA TÉCNICA

12.2.1 Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

1. Identificação do Produto, inclusive a marca.
2. Nome, endereço, n.º de telefone e CNPJ do fabricante, e da empresa proponente (quando esta elaborar a ficha, assumindo a responsabilidade pelas informações prestadas).
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.

12.2.2 Este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante, desde que constem todos os itens solicitados para a correta identificação do produto. Deverá ser em papel timbrado do fabricante ou fornecedor (desde que este seja responsável técnico).

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

12.3 O fornecedor classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, Mauá-SP, em horário da 8:00 às 16:00, ou por e-mail ssa.assessoria@maua.sp.gov.br, no prazo máximo de até 12 (doze) dias úteis a contar da solicitação pelo presidente da comissão de chamada pública durante a sessão, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

12.3.1 Cópia do Laudo de análise laboratorial de todos os produtos (exceto para o item 1), expedido por laboratório



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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 da sessão de chamada pública; deverá conter descrição detalhada das características sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas, e ainda acidez máxima quando indicado nas especificações.

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

12.4.1 Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação das fichas técnicas e demais documentações solicitadas.

12.5 Critério de análise das fichas técnicas:

12.5.1 Análise comparativa da ficha técnica com a amostra: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa (marca) e a amostra apresentada (produto/item/alimento), inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como a rotulagem, as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, de acordo com todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA, parte integrante do contrato tópico 12.2.

12.5.2 Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto (tópico 3 desta chamada) (ingredientes, prazo de validade, informações nutricionais) e demais informações de rotulagem quando houver.

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

12.6 Critério de análise dos laudos de análise laboratorial:

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

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

12.7 A não apresentação de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratoriais, ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada, exceto no enquadramento do tópico 12.7.1.

12.7.1 Caso algum documento 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 fornecedor para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

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

12.7.1.2 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.

12.7.1.3 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.



FOLHA DE INFORMAÇÃO

12.7.1.4 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.

12.7.1.5 Não será permitida a troca de marca de amostra, caso os apontamentos insatisfatórios no parecer da equipe técnica referente a fichas técnicas, não seja sanável pelo fornecedor (ou fabricante).

13. DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1 Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente na empresa, em até 15 (quinze) dias corridos fora a quinquena, contados da data de atesto da nota fiscal e/ou recebimento definitivo dos produtos pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais exigíveis e devidamente atestados pelo servidor responsável.

13.2 É facultado a Prefeitura efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o detentor do contrato obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor.

14. DA VALIDADE DO CONTRATO

14.1 A vigência do contrato de preços de fornecimento para o período de 12 (dode) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado pelo mesmo período, conforme legislação vigente.

14.2 Será adotado o INPC – ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR, do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, como índice a ser utilizado no reajustamento do contrato.

15. PERIODICIDADE, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

15.1 A contratada deverá executar fielmente as entregas conforme cláusulas deste tópico 15, sob pena de responder pelas consequências da sua inexecução total ou parcial.

15.2 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 a data da entrega. A contratada deverá cumprir o cronograma de entrega e os respectivos locais.

15.2.1 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

15.2.2 A periodicidade de entrega será:

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

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

15.2.2.3 Itens 03, 04; 07, 08 e 09: mensal;

15.2.2.4 Itens 05 e 06: semestral;



FOLHA DE INFORMAÇÃO

15.3 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 (tópico 15.14), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

15.3.1 Nas unidades de entrega somente as merendeiras e/ou pessoas autorizados 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 (15.12.5); 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.

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

15.3.3 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.

15.3.3.1 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 15.11.

15.3.4 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).*

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

15.4 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.

15.4.1 Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir a exigência do item 15.4.

15.4.2 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.

15.5 Caso não corresponda às exigências da chamada pública e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto em até 1 (um) dia, independente das penalidades cabíveis.

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

15.5.2 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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

rotulagem e ficha técnica, mediante pedido justificado da contratada. A equipe técnica da DAE avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

15.6 Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento do contrato.

15.7 A troca e/ou 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 tópico 15.9), independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo, em prazo nunca superior ao prazo de entrega original (três dias).

15.7.1 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.

15.8 A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, 01 amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial, referente ao lote que está sendo entregue, assim como todos os critérios de análise de rotulagem e embalagem, que devem ser correspondentes ao produto aprovado, sendo:

15.8.1 Item 1: 1 cacho com aproximadamente 12 unidades (por caminhão)

15.8.2 Item 2: 06 (seis) unidades

15.8.3 Itens 3, 4, 7, 8 e 9: 2 (duas) unidades.

15.8.4 Itens 5 e 6: 6 (seis) unidades.

15.8.5 Caso haja mais de um lote na entrega, deverá entregar amostra do produto referente a cada lote.

15.9 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.

15.10 A contratada deverá disponibilizar caminhões fechados, próprio para o transporte de alimentos congelados, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores).

15.10.1 O número de caminhões deverá ser compatível com as quantidades dos itens a serem entregues para cada pedido, para que também atenda o item 15.3 acima descrito.

15.10.2 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.

15.10.3 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 vencedora do certame, bem como nome dos funcionários que realizam a entrega. Em caso de contratação de empresa de logística de



FOLHA DE INFORMAÇÃO

terceiros, deverá identificar “a serviço de NOME DA CONTRATADA”. As entregas não serão liberadas se todos os funcionários não estiverem devidamente identificados.

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

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

15.11 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.

15.12 As entregas deverão ser realizadas com romaneios em três vias, conforme modelo tópico 15.12.5, que poderá ser adaptado pelo contratado, desde que contenha todos os campos obrigatórios do modelo.

15.12.1 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”.

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

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

15.12.4 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.

15.12.5 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	CARIMBO (ponto de entrega)	CARIMBO (amostra conferida)	
/ /			
HORA DO RECEBIMENTO			
:			
CARGO/FUNÇÃO	NOME COMPLETO	REGISTRO FUNCIONAL	

15.12.5.1 Os nomes e endereços das unidades escolares e demais locais de entrega, deverão seguir rigorosamente conforme indicado no tópico “15.14. Locais de entrega”, sob pena de não ser considerado o romaneio e a entrega devido a não identificação do local entregue.

15.13 É de responsabilidade da contratada zelar pelas unidades escolares e outros locais no momento da entrega,



FOLHA DE INFORMAÇÃO

devendo arcar com quaisquer danos ocasionados.

15.14 Locais de entrega

15.14.1	Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
15.14.2	Secretaria de Educação	
15.14.2.1	EM VER. ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO	Rua Montevideo, 814, Parque das Américas
15.14.2.2	EM ALICE TÚLIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71, Jd. Araguaia
15.14.2.3	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
15.14.2.4	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	Rua Cuba, 20, Pq. das Américas
15.14.2.5	EM ARTHUR ARAÚJO LULA DA SILVA	Rua Geraldo Nunes Cordeiro, 406, VI Nova Mauá
15.14.2.6	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
15.14.2.7	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 1)
15.14.2.8	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida
15.14.2.9	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
15.14.2.10	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Dr ^a	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
15.14.2.11	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, VI. Independência
15.14.2.12	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, VI. Magine
15.14.2.13	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247, Jd. Alto da Boa Vista
15.14.2.14	EM GALDIDO JESUS SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150, Jd. Canadá
15.14.2.15	EM GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA	Rua América do Norte, 259, Pq. das Américas
15.14.2.16	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
15.14.2.17	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75, Jd. Guapituba
15.14.2.18	EM HELDER PESSOA CÂMARA, DOM	Rua PM Olegário Teixeira Costa, 155, Jd. Itapark
15.14.2.19	EM HERBERT DE SOUZA	Rua Dr ^a Emília Scarparo, 197, Jd. Zaira
15.14.2.20	EM JEANETE BEAUCHAMP, PROF ^a	Av. D ^a Benedita F. da Veiga, 1015, B. Feital
15.14.2.21	EM JOÃO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n, Jd. Feital
15.14.2.22	EM JONATHAN GOMES LIMA PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778, Jd. Maringá
15.14.2.23	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363, Pq. São Vicente
15.14.2.24	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049, Jd. Pilar
15.14.2.25	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
15.14.2.26	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Dr ^a	Rua da Pátria, 237, VI. Magine
15.14.2.27	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROF ^a	Rua Cezário Parmegiani, 310, Jd. Santa Lídia
15.14.2.28	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
15.14.2.29	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROF ^a	Rua Clodoaldo Portugal Caribé, 449, VI. Assis
15.14.2.30	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Prof ^a Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84, VI. Carlina
15.14.2.31	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 B, Jd. Zaira
15.14.2.32	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380, Jd. Maringá



FOLHA DE INFORMAÇÃO

15.14.2.33	EM NATHERCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antônio Cardoso, 228, Jd. Zaira
15.14.2.34	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROFª	Est. Aduora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí
15.14.2.35	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397, Jd. Zaira
15.14.2.36	EM PATRÍCIA MARTINELLI FERREIRA PANIGALLI, PROFª	Rua Pernambuco, s/n, Jd. Elisabete
15.14.2.37	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A, Jd. Bom Recanto
15.14.2.38	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415, Jd. Miranda Aviz
15.14.2.39	EM ROSA MARIA FRARE, PROFª	Rua das Hortências, 179, Jd. Primavera
15.14.2.40	EM ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS, Profª	Rua Noel Rosa, 1173, Jd. Silvia Maria
15.14.2.41	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144, Jd. Guapituba
15.14.2.42	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
15.14.2.43	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO, PROFª	Av. Pres. Castelo Branco, 1884, Jd. Zaira
15.14.2.44	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	Rua Assunção, 330, Pq. Américas
15.14.2.45	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	Rua da União. 119, Jd. Sonia Maria
15.14.2.46	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua dos Bandeirantes, 576 Vl. Bocaina
15.14.2.47	Zaíra Mansur Sadek Escola de Educação Especial (APAE)	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850, Capuava
15.14.2.48	AUTA DE SOUZA Casa da Criança	Rua Riachuelo, 1041, Vl. Vitória
15.14.2.49	São Pedro Centro de Assistência Social – CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05, Jd. Itapeva
15.14.2.50	OSVALDO ALEXANDRO Creche Associação Comunitária	Rua Topázio, 92, Jd. Itapark Novo
15.14.2.51	Associação Educativa Santa Terezinha	Av. Zaíra Mansur Sadek, 797, Jd. Zaíra
15.14.2.52	Centro de Formação de Professores Migue Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro

15.14.5 Poderá haver inclusão ou exclusão de unidades durante a execução do contrato, conforme necessidade da Prefeitura, bem como alteração de endereços dos locais a serem atendidos. Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência do contrato em virtude de inauguração de unidades escolares e de atendimento.

16. FORMAS E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS

16.1 As pesquisas de preços serão executadas conforme artigo 23, § 1º da Lei nº 14.133/21, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 9.337/24, no que dispõe sobre Licitações e contratos administrativos, no Município de Mauá, pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

16.1.1 A escolha se baseia considerando o objeto a ser contratado e na análise da experiência e reputação no mercado considerando sólida experiência e boa reputação estabelecida de fornecer produtos de qualidade, na capacidade de atendimento das demandas nos quesitos de quantidade e qualidade dos produtos, no cumprimento dos requisitos técnicos como certificações e normas de qualidade considerando que os itens são para preparo das refeições, na capacidade de cumprir os prazos de entrega estabelecidos de forma a evitar desabastecimento com atrasos, e na localização geográfica como forma de otimizar a logística, bem como ser procedente da agricultura familiar.

16.1.2 É importante informar que a formação do preço médio não é baseado somente nos orçamentos requisitados



FOLHA DE INFORMAÇÃO

aos fornecedores, mas também foram juntadas chamadas públicas de aquisição de agricultor familiar e contratos com o mesmo objeto encontrados no PNCP (de chamadas públicas) e pesquisas de mercado.

17. RESCISÃO E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Será realizado de acordo com a Lei 14.133/2021 e instrumento convocatório.

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias nº:

898	20.20.12.361.0043.2527	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	11000
900	20.20.12.365.0043.2523	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	11000
902	20.20.12.365.0043.2525	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	11000
904	20.20.12.366.0043.2524	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	11000
905	20.20.12.367.0043.2521	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	11000

19. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DESTA CHAMADA PÚBLICA

Nome	Departamento	CPF	RF	Carimbo e Assinatura	Data
Aline Pezzo	Alimentação escolar – Elaboração e revisão/ Fiscal do Contrato	273.907.418-21	23552	 Aline Pezzo Nutricionista - CRN-3 12396 Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional	11 / 08 / 2025
Carmen Cinthia Marini da Silva	Alimentação escolar – Elaboração e revisão	322.831.168-64	31894	 Carmen Cinthia M. da Silva Nutricionista CRN-3 19511 Prefeitura Municipal de Mauá	11 / 08 / 2025
Juliana Fiorin	Divisão Administrativa e financeira – SSAN (Itens 13 e 18)	313.818.338-70	17856	 Juliana Fiorin da Silva Sec. de Segurança Alimentar	11 / 08 / 2025
Marco Aurélio Silveira Grande	Gabinete – Coordenador / Gestor do Contrato	161.724.048-65	17.461	 Marco Aurélio S. Grande Coordenador Prefeitura do Município de Mauá	11 / 08 / 2025

20. DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS E AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Para todos os efeitos, é declarado o cumprimento dos requisitos expostos nesta Chamada Pública.

Hélio Tomaz Rocha	Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional	306.860.833-34	41.853		___ / ___ / 2025
----------------------	--	----------------	--------	--	------------------



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

CONTRATO N.º /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 nº 11.947/2009 e da Lei nº 14.333/2021 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					
7					

(Handwritten signatures and initials)



FOLHA DE INFORMAÇÃO

8						
9						
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:

- 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: 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 n.º 06 de 08/05/2020, pela Lei n.º 8.666/1993 e pela Lei n.º 11.947/2009, em todos os seus termos.

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



FOLHA DE INFORMAÇÃO

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

PREFEITO MUNICIPAL

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO II - MODELO DE PROJETO DE VENDA – MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS FORMALIS (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. Município/UF		7. CEP		10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
3. Endereço		4. Município/UF		6. DDD/Fone		7. CEP		10. Agência Corrente		11. Conta Nº da Conta
5. E-mail		9. Banco		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
8. Nº DAP Jurídica		9. Banco		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
12. Nº de Associados		9. Banco		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
15. Nome do representante legal		16. CPF		17. DDD/Fone		17. DDD/Fone		18. Endereço		19. Município/UF
18. Endereço		16. CPF		17. DDD/Fone		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		5. DDD/Fone		7. CPF		
4. Endereço		2. CNPJ		3. Município/UF		5. DDD/Fone		7. CPF		
6. Nome do representante e e-mail		2. CNPJ		3. Município/UF		5. DDD/Fone		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 III - MODELO DE PROJETO DE VENDA - MODELO PROPOSTO PARA OS GRUPOS INFORMAIS (conforme Resolução Nº 06 de 08/05/2020)

<p align="center">PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº--</p>										
<p align="center">I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</p>										
<p align="center">GRUPO INFORMAL</p>										
1. Nome do Proponente		2. CPF		3. DAP		4. Banco		5. Nº Agência		6. Nº Conta Corrente
3. Endereço		4. Município/UF		7. Fone		9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver)		10. E-mail/Fone		
6. E-mail (quando houver)		2. CPF		3. DAP		4. Banco		5. Nº Agência		6. Nº Conta Corrente
<p align="center">II – FORNECEDORES PARTICIPANTES</p>										
1	1. Nome do Agricultor(a) Familiar	2. CPF	3. DAP	4. Banco	5. Nº Agência	6. Nº Conta Corrente				
2										
3										
4										
5										
6										

<p align="center">III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</p>										
1. Nome da Entidade		2. CNPJ		3. Município						
4. Endereço		5. DDD/Fone		7. CPF						
<p align="center">IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</p>										
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 IV - 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
6. Nº da DAP Física	7. DDD/Fone
9. Banco	10. Nº da Agência
	5. CEP
	8. E-mail (quando houver)
	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

(Handwritten signatures and initials in blue ink)