

## **Edital de Chamada Pública nº 01/SME/CODAE/2020**

**Processo nº 6016.2019/0022565-8**

### **Informações relevantes**

Objeto: aquisição por dispensa de licitação de 372.000 (trezentos e setenta e dois mil) quilogramas de IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS VARIADAS, 372.000 (trezentos e setenta e dois mil) quilogramas de IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA MORANGO e 184.000 (cento e oitenta e quatro mil) quilogramas de IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE COCO - **da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE a ao artigo 14 da Lei nº 11.947 de 16/06/2009.**

Data limite para entrega da documentação de habilitação e dos projetos de venda: **31/01/2020.**

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

### **Dados da Coordenadoria de Alimentação Escolar**

Endereço: Rua Líbero Badaró, 425, 9º andar, São Paulo, SP, CEP 01009-905

Horário de funcionamento: das 08h às 16h

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

### **ÍNDICE**

1 Objeto.....	2
2 Dotação orçamentária.....	3
3 Documentos de habilitação.....	3
4 Projeto de venda e documentos técnicos.....	5
5 Procedimento.....	7
6. Esclarecimentos e Impugnação ao Edital.....	9
7 Recursos.....	10
8 Homologação.....	11
9 Contrato.....	11
10. Local, procedimentos e prazo de entrega do produto:.....	12
11 Disposições gerais.....	12
ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO.....	14
ANEXO II - CONTROLE DA QUALIDADE DO PRODUTO NAS ENTREGAS.....	31
ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO.....	43
1. Objeto.....	43

2. Vigência .....	43
3. Da entrega do produto.....	44
4. Preço e condições de pagamento .....	44
5. Rescisão .....	45
6. Subordinação deste Contrato .....	45
7. Penalidades .....	46
8. Gestão do contrato .....	49
9. Disposições Gerais.....	49
10. Foro .....	50
ANEXO IV - MODELOS REFERIDOS NO EDITAL .....	51
ANEXA V - ESTIMATIVA DE DISTRIBUIÇÃO DO QUANTITATIVO A SER ADQUIRIDO E VALOR MÉDIO OBTIDO ATRAVÉS DE PESQUISA DE MERCADO .....	59

## Preâmbulo

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

## 1 Objeto

1.1 O objeto desta Chamada Pública é a aquisição de aquisição por dispensa de licitação de 372.000 (trezentos e setenta e dois mil) quilogramas de IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS VARIADAS, 372.000 (trezentos e setenta e dois mil) quilogramas de IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA MORANGO e 184.000 (cento e oitenta e quatro mil) quilogramas de IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE COCO, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE, conforme quantidades e especificações descritas, respectivamente, nos Anexos V e I deste edital.

1.1.1 A estimativa de distribuição do quantitativo proposto está descrita no Anexo V deste Edital.

1.2 Poderá também ser adquirido produto orgânico ou agroecológico equivalente ao referido no item acima, desde que atenda às especificações descritas nos Anexos I e II e à legislação pertinente.

1.3 Nesta Chamada Pública, apenas serão aceitas propostas de organizações portadoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF (“DAP/Jurídica”), nos termos do art. 30 da Resolução FNDE nº 26/2013 (os “Grupos Formais”),

1.4 Será vedada a participação de:

a) Pessoas declaradas inidôneas, impedidas ou suspensas para licitar e contratar com o Poder Público, por quaisquer entes da administração pública, direta ou indireta, nas esferas federal, estadual, distrital ou municipal.

b) Pessoas que estejam em processo de falência, concurso de credores, insolvência, dissolução ou liquidação.

## **2 Dotação orçamentária**

2.1 Para o pagamento das despesas decorrentes das contratações realizadas com fundamento nesta Chamada Pública serão utilizados recursos da dotação orçamentária nº 16.24.12.306.3025.2.801.3.3.90.30.00.02.

## **3 Documentos de habilitação**

3.1 Os interessados em participar desta chamada pública deverão apresentar dois envelopes contendo os documentos previstos neste Edital

3.2 A documentação de habilitação, que deverá ser entregue no envelope nº 1, é composta dos seguintes documentos:

a) Prova de inscrição no cadastro nacional da pessoa jurídica;

b) Extrato da DAP/Jurídica emitido nos últimos sessenta dias;

c) Certidão negativa conjunta de débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União e contribuições previdenciárias, expedida pela Receita Federal do Brasil e Certificado de Regularidade do FGTS;

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

e) Certidão Negativa de Débitos de Tributos Mobiliários do Município de São Paulo **ou** declaração, firmada pelo representante legal, de que a organização não está cadastrada como contribuinte mobiliário do Município de São Paulo e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital.

f) Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto deste edital de chamada pública.

- Para o caso de domicílio ou sede no Estado de São Paulo, a regularidade fiscal deverá ser comprovada conforme o disposto na Portaria Intersecretarial nº 02/2014 – SNJ/SEMPLA.
- g) Comprovante obtido via internet de não inscrição da empresa no Cadin – Cadastro Informativo Municipal;
- h) Declaração firmada pelo representante legal da inexistência de pendências do grupo no CADIN Cadastro Informativo do Município de São Paulo, conforme modelo constante do Anexo IV;
- i) Cópia do Estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados no registro público respectivo, **com a informação do registro clara e legível**;
- j) Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da lei, conforme modelo do Anexo IV, atestando: (i) a inexistência de fatos impeditivos à sua participação e habilitação nesta Chamada Pública e ao fornecimento dos gêneros alimentícios, nos termos da legislação pertinente; e (ii) o cumprimento do quanto estabelecido pelo inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- k) Declaração firmada pelo representante legal de que os gêneros alimentícios a serem entregues são elaborados a partir de matéria prima produzida pelos associados ou cooperados relacionados no projeto de venda apresentado, conforme modelo no Anexo IV;
- l) Declaração firmada pelo representante legal especificando o percentual de agricultores familiares oriundos de assentamentos de reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas e de comunidades quilombolas do total de agricultores familiares especificados no projeto de venda, conforme modelo Anexo IV, quando houver;
- m) Declaração de responsabilidade do representante legal pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados ou associados para a alimentação escolar, conforme modelo Anexo IV.
- n) Prova de atendimento de outros requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.
- o) Procuração em favor do representante legal, quando houver.

3.3 O envelope nº 1 deverá ser entregue fechado, indevassável, contendo na sua parte externa as seguintes informações:

<p>Envelope nº 1 – Habilitação <b>Chamada Pública nº 01/SME/CODAE/2020</b> Razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail do proponente <b>Produto: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS</b> VARIADAS, POLPA MORANGO e POLPA DE COCO</p>
--

#### 4 Projeto de venda e documentos técnicos

4.1 O projeto de venda e os documentos técnicos deverão ser entregues no envelope nº 2, que deverá conter os seguintes documentos:

4.1.1 Em uma única via, o projeto de venda elaborado de acordo com o modelo constante do Anexo IV.

4.1.2 A documentação de habilitação técnica, a seguir especificada:

4.1.2.1 Ficha Técnica, cujo conteúdo deverá corresponder à proposta da Organização, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.

4.1.2.1.1 A ficha técnica descrita no subitem 4.1.2.1 deverá ser apresentada em uma via original ou cópia reprográfica autenticada, em papel timbrado, conforme modelo ao final do Anexo I.

4.1.2.1.2 Todas as alíneas do modelo da Ficha Técnica deverão ser reproduzidas e/ou preenchidas obrigatoriamente, sob pena de inabilitação.

4.1.2.2 Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente: Uma via do “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo MAPA); ou do “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do “Certificado de Registro de Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo) para o caso de SISP.4.1.2.2.1 A(s) Organização(ões) Contratada(s) poder(ão) precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

4.1.2.3 Cópia reprográfica autenticada dos seguintes documentos:

a) Comprovação de Regularidade do Estabelecimento Fabricante junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); ou junto ao Serviço de Inspeção Estadual ou Municipal aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI); ou junto ao Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP), vinculado à Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SAA); **ou**

b) Declaração destes órgãos de que possui inspeção do SIF; ou está cadastrado no SISBI; ou está cadastrado no SISP; ou ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal; ou pelo Serviço de Inspeção Estadual ou Municipal aderido ao SISBI; ou pelo Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP).

4.1.2.3.1 Caso os documentos referidos nesta alínea b) apresentem data de validade, os mesmos somente serão aceitos se estiverem vigentes e com data de emissão não superior a 1 (um) ano da entrega da documentação.

4.1.2.3.1.1 Caso estes documentos não apresentem data de validade, os mesmos somente serão aceitos se tiverem data de emissão não superior a 1 (um) ano da entrega da documentação.

4.1.2.4 Declaração assinada pelo responsável técnico do estabelecimento fabricante, de que o estabelecimento fabricante elaborou e implementou as boas práticas de fabricação na sua linha de produção, conforme a legislação em vigor.

4.1.2.5 Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que este profissional está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante.

4.1.2.6 Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos da mesma empresa, deverão ser apresentados os documentos solicitados nos subitens 4.1.2.1, 4.1.2.2, 4.1.2.3, 4.1.2.4 e 4.1.2.5 para cada unidade fabricante.

4.1.2.7 No caso de produto orgânico, a Organização deverá apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica contendo a lista de agricultores do grupo organizado relacionados a tal documento, emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica, credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica autorizando o produto objeto desta Chamada Pública a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia), e dentro do prazo de validade.

4.1.2.7.1 Somente para casos de empreendedores familiares vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS), a organização deverá apresentar Declaração de Cadastro de Organismo de Controle Social, ou documento equivalente, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pela impressão de tela acessada no sítio eletrônico do MAPA.

4.1.2.8 A Organização será inabilitada caso não atenda às especificações dos documentos técnicos descritas nos subitem 4.1.2.1 a 4.1.2.7.1 4.2 No projeto de venda, a organização deverá indicar os quantitativos mensais a serem entregues.

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

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

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

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

Envelope nº 2 - Projeto de venda e documentos técnicos  
**Chamada Pública nº 01/SME/CODAE/2020**  
Razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail do proponente  
**Produto: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS VARIADAS,  
POLPA MORANGO e POLPA DE COCO**

## 5 Procedimento

Os envelopes deverão ser entregues, mediante protocolo, até o dia **31/01/2020** no endereço da Coordenação de Alimentação Escolar (a "CODAE") indicado no cabeçalho deste Edital.

5.1.1 Os envelopes também poderão ser enviados por meio de SEDEX ou meios assemelhados, para o endereço da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital, com referência à presente chamada pública, desde que observados, cumulativamente, os seguintes requisitos:

- a) Até o fim do prazo referido no item 5.1 acima (inclusive o horário), deverá ser enviado para o e-mail da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital o comprovante da postagem dos documentos;
- b) Os envelopes deverão ser recebidos na CODAE no prazo máximo de dois dias úteis a contar do término do prazo previsto no item acima.

Os envelopes apresentados pelos interessados serão abertos e analisados pela Comissão de Avaliação e Credenciamento constituída para o processamento desta chamada pública (a "CAC").

5.2.1 O procedimento de abertura dos envelopes ocorrerá em sessão pública no dia **04/02/2020**, às **10h** no endereço da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital.

5.2.2 Conforme previsto no item antecedente, nesta mesma sessão, será verificada a conformidade dos documentos entregues em face dos requisitos fixados no presente Edital e na legislação vigente.

5.2.3 Serão aceitos os projetos de venda que, simultaneamente:

- a) Apresentem ficha técnica compatível com as especificações técnicas deste Edital;
- b) Estejam acompanhados dos documentos técnicos especificados neste Edital; e
- c) Apresentem proposta de preço igual ou menor ao preço de referência indicado no anexo V do edital de chamada Pública.

5.2.4 Para projetos de venda de produtos orgânicos ou agroecológicos, a verificação da compatibilidade de preços levará em conta o preço de mercado do produto em questão, na forma da alínea c do item antecedente.

5.2.4.1 O valor máximo admitido para produtos orgânicos ou agroecológicos será de até 30% a mais que o preço médio para o produto convencional equivalente.

5.3 Caso sejam verificadas irregularidades na documentação da habilitação ou do projeto de venda, a organização poderá, a critério da CAC, ser notificada para realizar sua regularização, no prazo máximo de cinco dias úteis, que pode ser prorrogado justificadamente por mais cinco dias úteis.

5.4 Para seleção, os projetos de venda aceitos serão divididos em três grupos de acordo com a sede dos proponentes: fornecedores do Município de São Paulo, fornecedores do Estado de São Paulo e fornecedores de fora do Estado de São Paulo.

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

- a) o grupo de projetos de fornecedores do Município de São Paulo terá prioridade sobre os demais grupos;
- b) o grupo de projetos do Estado de São Paulo terá prioridade sobre os demais.

5.4.2 Em cada grupo de projetos, os seguintes proponentes terão prioridade sobre os demais:

- a) assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, desde que apresentadas as certificações pertinentes, nos termos da legislação aplicável, não havendo prioridade entre estes;



- b) fornecedores de produtos orgânicos e/ou agroecológicos, desde que os projetos de venda venham acompanhados de documentos expedidos por certificadoras nacionalmente reconhecidas ou pelo Sistema Participativo de Garantia, tudo nos moldes da Lei Federal 10.831/2003 e da regulamentação pertinente. Grupos vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS) estão dispensados dessa exigência;

5.4.2.1 Serão consideradas organizações de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas ou indígenas aquelas em que mais da metade dos associados ou cooperados sejam oriundos desses grupos produtivos.

5.4.3 No caso de empate entre organizações de assentamentos de reforma agrária, comunidades quilombolas ou indígenas, terão prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro.

5.4.4 No caso de empate entre as demais organizações, terão prioridade aquelas com maior porcentagem de agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados ou cooperados, conforme a DAP/Jurídica apresentada.

5.4.4.1 Caso os critérios de seleção e priorização citados nos itens antecedentes não sejam suficientes para determinar a classificação de todos os projetos, será realizado sorteio para eventuais desempates ou, havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

5.4.4.2 Havendo sorteio, este será público e deverá ser precedido de aviso publicado no Diário Oficial da Cidade (o "DOC"), com a antecedência de, no mínimo, dois dias úteis. O resultado do sorteio também será publicado no DOC.

5.5 A classificação dos projetos de venda será publicado no DOC.

5.5.1 Em casos excepcionais, devidamente justificados, a ordem estabelecida poderá ser alterada, por decisão fundamentada da autoridade competente para a autorização das contratações.

5.6 A classificação referida no item acima indicará, para cada um dos projetos de venda, os respectivos quantitativos propostos.

5.7 O grupo organizado poderá desistir da participação no certame antes da publicação da ata que contenha sua habilitação mediante apresentação de ofício à CODAE.

## **6. Esclarecimentos e Impugnação ao Edital**

6.1 Qualquer pessoa poderá formular impugnações contra o ato convocatório, devendo fazê-lo através de requerimento por escrito, dirigido à Comissão de Avaliação

e Credenciamento - CAC, protocolado junto à Secretaria Municipal de Educação, Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE, situada à Rua Líbero Badaró, 425 – 9º andar, bairro centro, São Paulo/SP; em dias úteis, das 8h às 17h.

6.1.1 No documento é obrigatória a identificação do interessado. No caso de pessoa natural, anexar cópia reprográfica simples de documento de identificação válido (CPF, RG); em se tratando de pessoa jurídica, anexar comprovante de inscrição no CNPJ, ato constitutivo e, caso necessário, de procuração que comprove que o signatário da impugnação efetivamente representa a impugnante.

6.2 Os interessados deverão protocolar a impugnação em até 2 (dois) dias úteis anteriores à data da sessão pública.

6.2.1 Será admitida a interposição de impugnação por meio de SEDEX ou meios assemelhados, para o endereço da CODAE indicado acima, desde que observados, cumulativamente, os seguintes requisitos:

6.2.1.1 Envio do comprovante da postagem dos documentos para o e-mail indicado no cabeçalho deste Edital;

6.2.1.2 Somente serão aceitos os documentos recebidos no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da sessão pública.

6.3 Caberá à CAC avaliar motivadamente eventuais impugnações apresentadas, com o auxílio, se for o caso, de outros setores técnicos competentes.

6.3.1 Caso a CAC acolha total ou parcialmente as impugnações apresentadas, sua decisão será publicada antes da sessão pública.

6.3.2 Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do edital capaz de afetar a formulação das propostas; será designada nova data para a realização da sessão, respeitando-se o prazo mínimo legal entre a publicação do edital e a realização da Chamada Pública.

6.4 Os esclarecimentos deverão ser enviados para o e-mail indicado no cabeçalho deste Edital no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis anteriores à data da sessão pública.

## **7 Recursos**

7.1 Uma vez publicado no DOC o resultado desta Chamada Pública, será aberto o prazo de dois dias úteis para a interposição de recurso pelos interessados, ao Coordenador da Coordenadoria de Administração Finanças e Infraestrutura da Secretaria Municipal de Educação-COAD.

7.1.1 Os recursos deverão ser protocolizados em dias úteis no endereço da CODAE indicado no cabeçalho do presente Edital.

7.2 Será admitida a interposição de recursos por meio de SEDEX ou meios assemelhados, para o endereço da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital, desde que observados, cumulativamente, os seguintes requisitos:

7.2.1 Até o fim do prazo referido no item 7.1 acima (inclusive o horário), deverá ser enviado para o e-mail da CODAE indicado no cabeçalho deste Edital o comprovante da postagem dos documentos;

7.2.2 Os documentos deverão ser recebidos na CODAE no prazo máximo de cinco dias úteis a contar do término do prazo previsto no item 6.1 acima.

## **8 Homologação**

8.1 Decorridas as fases anteriores, o resultado desta Chamada Pública será submetido à autoridade competente, para homologação.

8.2 A homologação não implicará obrigação da administração de contratar o objeto desta chamada pública.

## **9 Contrato**

9.1 Homologado o resultado desta Chamada Pública, o fornecimento dos gêneros alimentícios apenas será autorizado mediante a formalização de contratos, conforme modelo constante do Anexo III do presente Edital (o “Contrato”).

9.1.1 A organização a ser contratada será notificada a comparecer a CODAE no prazo de cinco dias úteis, a fim de formalizar a assinatura do contrato, ocasião na qual deverá reapresentar os documentos indicados nas alíneas c a g do item 3.2 deste Edital.

9.1.2 Se a organização deixar de comparecer no prazo acima indicado para a formalização do contrato ou deixar de apresentar os documentos exigidos, sem embargo da aplicação das penalidades cabíveis, poderá ser convocada aquela de classificação subsequente.

9.1.3 Haverá imposição de multa correspondente a 10% do valor total constante do projeto de venda da Organização que, na hipótese do item 9.1.2, acima, deixar de comparecer para a formalização do contrato ou de apresentar os documentos exigidos sem justificativa aceita pelo Município de São Paulo ou apresentar documentação falsa, fraudar na execução das obrigações assumidas, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal. Nessas hipóteses, a critério da Administração, poderá haver a aplicação concomitante da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 5 (cinco) anos.

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

10.1 O Objeto deverá ser entregue no Centro de Distribuição da Coordenadoria de Alimentação Escolar (a "CODAE"), operado pela SERBOM Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda., situado na Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12/CEAGESP – Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP 05314-000 – Tel (11) 3336.4444.

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

10.2 A Contratada deverá obedecer aos procedimentos para entrega previstos no Contrato.

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

10.2.2 A previsão inicial é que as entregas sejam distribuídas em 4 (quatro) meses. Contudo, este período pode ser alterado, de acordo com o cronograma de execução definido por SME/CODAE.

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

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

10.2.4 Nos campos adicionais das notas fiscais emitidas pela Contratada deverão constar a etapa do cronograma (ou número da notificação reposta) e o número do Empenho a que se referem.

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

10.2.6 Os Cronogramas de entrega são estabelecidos pela Administração, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará a Contratada às penalidades cabíveis. As datas e/ou quantidades previstas no cronograma de entrega poderão ser alteradas pela CODAE desde que não haja prejuízo às unidades educacionais atendidas.

## **11 Disposições gerais**

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

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

11.2.1 O caderno referido acima poderá também ser obtido por meio da Internet, gratuitamente, no sítio indicado no cabeçalho deste Edital.

11.3 Todos os documentos a serem apresentados no âmbito desta Chamada Pública deverão ser apresentados no original ou cópia autenticada por cartório ou por servidor da Administração, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida neste Edital.

11.3.1 Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de seis meses, a contar de sua expedição.

11.3.2 Todos os documentos expedidos pelos interessados deverão estar assinados por seu representante legal, com identificação clara do subscritor.

11.4 Os interessados assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas.

11.5 Os interessados são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta Chamada Pública.

11.6 Aqueles que optarem pela remessa dos envelopes ou recursos por SEDEX ou meio assemelhado não poderão, em hipótese alguma, alegar prejuízos decorrentes de atrasos na entrega dos envelopes, extravio ou falta de documentos, ou quaisquer outros prejuízos decorrentes do não recebimento da documentação enviada na forma e nos prazos estipulados.

11.7 Os casos omissos e eventuais dúvidas serão solucionados pela CAC.

11.8 São aplicáveis ao procedimento desta Chamada Pública, no que couber, as sanções previstas no Capítulo IV, da Lei Federal 8.666/1993, sem prejuízo das demais sanções previstas neste Edital e no Contrato.

11.9 A Contratada obriga-se a manter, durante o prazo de vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública que precedeu este ajuste, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

São Paulo, 10 de janeiro de 2020.

---

Elizabeth Aparecida De Oliveira Silva  
Presidente da CAC

## ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

**ITEM 1: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS VARIADAS**

**ITEM 2: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE COCO**

**ITEM 3: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE MORANGO**

### 1. DESCRIÇÃO

#### 1.1 ITEM 1: IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE FRUTAS VARIADAS

Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbióticos de *Streptococcussalivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas), adicionado de açúcares e polpa/ suco/ preparado de duas ou mais frutas. O produto **deverá ser integral ou parcialmente desnatado, ser isento de amidos e apresentar-se na forma líquida**. Poderá conter outros ingredientes de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, desde que não interfiram no processo de fermentação do leite e sejam mencionados no rótulo.

#### 1.2 ITEM 2 : IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE COCO

Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbióticos de *Streptococcussalivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas), adicionado de açúcares e polpa/ preparado de coco. O produto **deverá ser integral ou parcialmente desnatado, ser isento de amidos e apresentar-se na forma líquida**. Poderá conter outros ingredientes de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, desde que não interfiram no processo de fermentação do leite, e sejam mencionados no rótulo.

#### 1.3 ITEM 3: IOGURTE LIQUIDO COM POLPA DE MORANGO

Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbióticos de *Streptococcussalivarius subsp. thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* aos quais se podem

acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas), adicionado de açúcares e polpa/ preparado de morango. O produto **deverá ser integral ou parcialmente desnatado, ser isento de amidos e apresentar-se na forma líquida**. Poderá conter outros ingredientes de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação, desde que não interfiram no processo de fermentação do leite, e sejam mencionados no rótulo.

## **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**2.1** Os ingredientes não-lácteos deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.

**2.2** O produto não deverá ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação e os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante o seu prazo de validade.

**2.3** O produto poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, preferencialmente os aromas e corantes naturais e não deverá conter edulcorantes .

**2.4** O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: **Decreto Lei nº 986, de 21/10/69; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, MAPA; Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa; Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa; Resolução RDC 14, de 28/03/14, Anvisa e Decreto nº 9.013, de 29/03/17.**

**2.5** No caso de produto orgânico, este deverá estar de acordo com o **Decreto nº 6.323, de 27/12/07; Instrução Normativa nº 46, de 06/10/11, MAPA com redação dada pela Instrução Normativa nº 17, de 18/06/14, MAPA; Instrução Normativa Conjunta (MAPA e MS) nº 18, de 28/05/09, alterada pela Instrução Normativa Conjunta (MAPA e MS) nº 24, de 01/06/11; Lei 10.831, de 23/12/03 e Nota Técnica/COAGRE nº 22, de 02/06/10, MAPA.**

**2.6** O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os

Procedimentos Operacionais Padronizados (PPHO) para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Leite e Derivados, conforme determina a Portaria nº 368, de 04/09/97, MAA e a Resolução nº 10, de 22/05/03, MAPA. Além disso, a Contratada deverá fornecer o leite, componente principal do iogurte, objeto desta Chamada Pública, oriundo de pecuaristas que atendam às Boas Práticas Agropecuárias.

**2.7** É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, MAPA, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

**2.8** No caso do produto orgânico, as unidades de produção de leite devem dispor de Plano de Manejo Orgânico/ Agropecuário atualizado, sendo que as Boas Práticas Agropecuárias e os registros para a rastreabilidade devem permear todas as atividades de manejo.

**3. ANÁLISES LABORATORIAIS** (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas (exceto item 3.2.5), microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto no Anexo II. A determinação de açúcares (item 3.2.5) deverá constar no laudo da primeira entrega; e, posteriormente, apenas quando solicitado.

### **3.1 SENSORIAIS**

**3.1.1** Aspecto: consistência líquida

**3.1.2** Cor: característica do sabor

**3.1.3** Odor: característico do sabor

**3.1.4** Sabor: característico do sabor

### **3.2 FÍSICO-QUÍMICAS**

**3.2.1** Acidez: 0,6 a 2,0 g de ácido láctico/ 100 g

**3.2.2** Proteína de origem láctea: mínimo de 2,5 g/ 100g

**3.2.3** Lipídios totais (para o iogurte integral): 3 a 5,9 g/ 100g

**3.2.4** Lipídios totais (para o iogurte parcialmente desnatado): 0,6 a 2,9 g/ 100g



**3.2.5** Açúcares totais expresso como sacarose: máximo 8,0g/ 100g

### **3.3 MICROBIOLÓGICAS**

**3.3.1** Serão adotados os padrões e critérios estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, Anvisa, Anexo I, Grupo 8-F, item a, publicada no D.O.U., em 02/01/01.

**3.3.2** Bactérias lácticas viáveis: mínimo de  $10^7$  UFC/g (dez milhões de Unidades Formadoras de Colônias por grama) no produto final. No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias, a contagem será de no mínimo  $10^6$  UFC de bifidobactérias/g.

### **3.4 MICROSCÓPICAS**

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

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

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

**3.4.1.3** Ácaros mortos indicativos de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 em 100 g (para iogurte com polpa de frutas sem polpa de morango) e máximo de 15 em 100 g (para iogurte com polpa de morango), na alíquota analisada e de acordo com as recomendações da metodologia AOAC/FDA

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

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

#### **3.4.2 Pesquisa de elementos histológicos:**

**3.4.2.1** Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto

**3.4.2.2** Não deverá apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto e que não fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo

**3.4.2.3** Os elementos histológicos deverão ser claramente especificados

### 3.5 TOXICOLÓGICAS

**3.5.1 Pesquisa de Conservadores:** ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de 300mg /kg (expressos em ácido sórbico)

**3.5.2 Pesquisa (identificação) de corantes artificiais:** serão permitidos os que constam na Tabela 4 do Anexo da Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07 – MAPA

**3.6 COMPLEMENTARDES** (o resultado das análises estabelecidas nestes subitem deverá obrigatoriamente constar no laudo de análise laboratorial apenas quando solicitadas, o que poderá ocorrer a qualquer tempo, segundo critérios da CODAE, conforme disposto no Anexo II).

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

### 4. PRAZO DE VALIDADE

**4.1** Mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação.

**4.2** Somente será recebido o produto com no máximo 20 dias após a data de fabricação.

**4.3** Excepcionalmente, a critério da SME/ CODAE poderão ser recebidos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido no subitem 4.1 ou 4.2, desde que a Contratada solicite à CODAE autorização por escrito para este procedimento, **em até 1 (um) dia útil antes da entrega**, obrigando-se ainda a efetuar a troca caso ocorra o vencimento do produto no Centro de Distribuição da CODAE. **A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.**

### 5. EMBALAGEM

**5.1** A capacidade das embalagens (peso líquido) deverá respeitar as seguintes especificações:

embalagem primária: **peso líquido entre 850g a 1000g**; embalagem secundária: **capacidade máxima de 12kg**.

**5.2** A embalagem **primária** do produto deverá ser saco ou sachê de polietileno de baixa densidade (PEBD) atóxico, inodoro, opaco, resistente, termossoldado, constituída por material aprovado para contato com alimentos e estar de acordo com a legislação específica; em especial: **Resolução nº 105, de 19/05/99, Anvisa; Resolução nº 17, de 17/03/08, Anvisa; Resolução RDC nº 51, de 26/11/10, Anvisa; Resolução RDC nº 52, de 26/11/10, Anvisa; Resolução RDC nº 56, de 16/11/12, Anvisa** e atualizações posteriores.

**5.3** A embalagem **secundária** deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento refrigerados, dimensionada de forma a preservar a total integridade dos produtos nessas etapas durante seu prazo de validade.

**5.3.1** As caixas deverão ser vedadas de forma a assegurar a inviolabilidade das embalagens primárias contidas no seu interior. Independente do tipo de vedação escolhido pela Contratada, a sua retirada deverá evidenciar a violação das caixas por meio da descaracterização das mesmas.

**5.3.2** A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a “amarração” das caixas em plataforma tipo palete. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

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

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

**5.6.1** Verificada a desconformidade com o Edital após o recebimento dos produtos, seja durante o armazenamento, seja após a evolução dos mesmos por parte das

Unidades Educacionais, os custos com armazenamento, desde a notificação até a retirada do Centro de Distribuição, serão suportados pela Contratada, analisado o caso concreto e a conveniência para Administração na adoção desta medida pela CODAE.

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

**5.6.3** A retirada e a substituição deverão ser previamente acordadas com a CODAE e sujeitarão a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado pela CODAE.

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

## **6. ROTULAGEM**

**6.1** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente; em especial: **Decreto Lei nº 986, de 21/10/69; Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99; Resolução RDC nº 359, de 23/12/03, Anvisa; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, Anvisa; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, MAPA; Informe Técnico nº 26, de 14/06/07 (atualizado em 20/12/07), Anvisa; Instrução Normativa nº 19, de 28/05/09, MAPA (para produto orgânico); Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa; Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8078/90; Decreto nº 9.013, de 29/03/17; Resolução RDC nº 136, de 08/02/17, Anvisa, e atualizações, se houver, além das especificações dos subitens 6.2 e 6.3:**

**6.2** No rótulo da **embalagem primária** deverá constar, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

**6.2.1** denominação de venda: nome do produto e marca

**6.2.2** identificação da Organização proponente (representante dos produtores de leite): nome/ razão social, CNPJ e endereço

**6.2.3** identificação do estabelecimento fabricante (nome/razão social, CNPJ, endereço, e a expressão “Indústria Brasileira”)

- 6.2.4** data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)
- 6.2.5** prazo ou data de validade ou data de vencimento (deverá constar dia, mês e ano)
- 6.2.6** identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02)
- 6.2.7** lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS, conforme subitem 6.2.3 da IN nº 22/05 - MAPA), caso utilizados
- 6.2.8** declaração de ingredientes alergênicos, conforme estabelecido nos Artigos 4º, 6º, 7º e 9º da RDC 26/15, Anvisa
- 6.2.9** dizer: “não contém glúten”
- 6.2.10** dizer: “contém lactose”
- 6.2.11** informação nutricional, sendo desejável a inclusão dos teores de açúcares, cálcio, colesterol, gorduras monoinsaturadas e poliinsaturadas
- 6.2.12** peso líquido
- 6.2.13** condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária
- 6.2.14** nº de registro de produto/ rótulo no SIF; ou no SIE/SIM aderido ao SISBI; ou no SISP
- 6.2.15** carimbo padronizado do SIF; do SISBI; ou do SISP
- 6.2.16 Para produto orgânico**, a identidade visual deverá estar localizada no painel frontal, de acordo com o mecanismo de controle:
- CERTIFICAÇÃO POR AUDITORIA OU SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTIA, CREDENCIADOS PELO MAPA: selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), com identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado; ou
  - GRUPOS VINCULADOS A UMA ORGANIZAÇÃO DE CONTROLE SOCIAL – OCS: expressão “produto orgânico não sujeito à certificação nos termos da Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.
- 6.2.17** os dizeres “**Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação- Venda Proibida**”

**6.2.18** outras informações eventualmente previstas em legislação

**6.3** No rótulo da **embalagem secundária** deverão constar (exceto nas condições do subitem 5.3.2) de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

**6.3.1** denominação de venda (nome do produto e marca)

**6.3.2** identificação da Organização proponente (representante dos produtores de leite): nome/razão social, CNPJ e endereço

**6.3.3** identificação do estabelecimento fabricante (nome/razão social, CNPJ, endereço, e a expressão “Indústria Brasileira”)

**6.3.4** data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)

**6.3.5** prazo ou data de validade ou data de vencimento (deverá constar dia, mês e ano)

**6.3.6** identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02)

**6.3.7** peso líquido (indicar o peso líquido total e/ou nº de unidades e peso líquido do produto em cada embalagem primária)

**6.3.8** condições de armazenamento

**6.3.9** empilhamento máximo

**6.3.10** carimbo padronizado do SIF; do SISBI; ou do SISP

**6.3.11 Para produto orgânico**, a identidade visual deverá estar localizada no painel frontal, de acordo com o mecanismo de controle:

- CERTIFICAÇÃO POR AUDITORIA OU SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTIA, CREDENCIADOS PELO MAPA: selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), com identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado; ou

- GRUPOS VINCULADOS A UMA ORGANIZAÇÃO DE CONTROLE SOCIAL – OCS: expressão “produto orgânico não sujeito à certificação nos termos da Lei no 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.

**6.3.12** dizeres: “**Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida**”

**6.4** As informações referentes à data de fabricação, data de validade **ou** data de vencimento e identificação do lote e identificação da empresa fornecedora, bem como os dizeres previstos no subitem 6.3.12, poderão ser impressas em "ink jet", hot stamping ou carimbo, de forma legível e indelével, e que resistam às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Na embalagem secundária, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, mas preferencialmente nas duas faces laterais, de tamanho adequado e de fácil visualização.

**6.4.1** A Contratada será facultada a apresentação da opção "rótulo autoadesivo", nas condições abaixo (6.4.1.1, 6.4.1.2 e 6.4.1.3) desde que possua capacidade de descaracterizar/ rasgar nas tentativas de "descolamento" da superfície de contato da embalagem, além da apresentação legível e indelével. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, estando a Contratada sujeita às penalidades cabíveis nos casos de ocorrência de irregularidades.

**6.4.1.1** Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações previstas no subitem 6.2 e/ou 6.3; **ou**

**6.4.1.2** Rótulo autoadesivo contendo apenas a informação prevista no subitem 6.3.12, **ou**

**6.4.1.3** Rótulo autoadesivo contendo apenas as informações previstas nos subitens 6.3.4, 6.3.5 e 6.3.6.

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

**6.5.1** O *layout* das informações de rotulagem das embalagens, primária e secundária, para conferência das informações constantes nos subitem 6.2 e 6.3, do Anexo I, e da Ficha Técnica do produto.

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

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

**6.6** No caso da Organização não possuir registro de rótulo com os dizeres específicos da PMSP constantes do subitem 6.2.17 deste Anexo por ocasião da Chamada Pública, deverá solicitar ao órgão competente autorização para a sua inclusão imediatamente após a publicação do despacho de Homologação. Esse documento, o(s) modelo(s) de rótulo da embalagem primária, com o correspondente deferimento pelo órgão competente, e a(s) ficha(s) técnica(s) atualizada(s) com o novo número de registro de rótulo (se for o caso) deverão ser igualmente apresentados.

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

## **7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

**7.1** As Organizações convocadas deverão entregar amostras, após a sessão de processamento da Chamada Pública, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da convocação, conforme especificações a seguir:

**7.1.1 PARA CADA ITEM: 2 (duas) unidades** em embalagens primárias devidamente identificadas, procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagens e rótulos correspondentes àqueles a serem entregues.

**7.1.2 As amostras deverão estar acondicionadas em embalagem isotérmica dotada de gelo artificial rígido reutilizável ou gel eutético, que estarão ao dispor da empresa, posteriormente.**

**7.1.3** A Organização deverá atentar para os requisitos de rotulagem estabelecidos no subitem 6.2, e à legislação pertinente à indicação de aromas e corantes(para a embalagem primária).

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



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

**7.3.1** A aposição dos lacres destina-se apenas à identificação das amostras para posterior encaminhamento das mesmas para análise da Comissão de Avaliação e Credenciamento (CAC).

**7.3.2** Será fornecida à Organização uma via do comprovante de entrega da amostra; outra via será inserida no Processo Eletrônico por meio do SEI (Sistema Eletrônico de Informações), pela CODAE.

**7.4** Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas, que não estiverem totalmente vedadas ou não acondicionadas conforme orientação do subitem 7.1.3 deste Anexo.

**7.5** A rotulagem das embalagens das amostras entregues poderá, **excepcionalmente nesta ocasião**, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador.

## **8. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA AMOSTRA**

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

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

A CODAE emitirá parecer conclusivo referente à avaliação das amostras apresentadas.

**8.1 Análise Técnica da Amostra.** Será realizada na Cozinha Experimental da CODAE, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações contidas na rotulagem do produto e ficha técnica do produto, como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação, em especial, de:

- 1) condições das embalagens primárias
- 2) informações contidas na rotulagem das embalagens primárias

### 8.1.1 Formulário de Análise Técnica

Edital de Chamada Pública: __/SME/CODAE/___ DATA: _____
<b>INFORMAÇÕES DO RÓTULO DO PRODUTO:</b>
<b>PRODUTO:</b> _____
<b>Marca:</b> _____
<b>Organização Proponente:</b> _____
<b>Empresa Fabricante:</b> _____
<b>Distribuidor:</b> _____
<b>Peso Líquido na embalagem primária:</b> _____ (gramas)
<b>Data de fabricação:</b> _____
<b>Data de validade:</b> _____ <b>Lote:</b> _____ <b>Lacre:</b> _____

#### **EMBALAGEM:**

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

\_\_\_\_\_

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

#### **Informações da Rotulagem na Embalagem Primária:**

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

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

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

**8.2 Avaliação Sensorial da Amostra.** A CODAE procederá à avaliação sensorial das amostras, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. Os resultados serão inseridos no Processo Eletrônico.

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

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

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

\* Satisfatório: presença dos adjetivos: “Bom”, “Regular”, “Característico”, “Característico pouco acentuado”, “Característico acentuado”, “Adequada”, “Moderadamente adequada”. E ausência de conceito “Insatisfatório”, “Não Característico”.

\* Insatisfatório: presença dos adjetivos: “Insatisfatório”, “Não característico”, “Inadequada”.

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

**8.2.4** Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado “satisfatório”, pela maioria dos provadores será aprovada na Avaliação Sensorial.

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

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

**8.2.6 Critério para aprovação:** O item somente será aprovado na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO.

**8.3** Caso a amostra não atenda a um dos itens de avaliação técnica (item 8.1 e/ou 8.2 antecedentes), a Organização proponente poderá apresentar nova amostra do produto, observado o disposto no item 7 deste Anexo I, uma única vez, em até 3 (três) dias úteis a partir da convocação, corrigindo as não conformidades eventualmente detectadas e apontadas pela equipe técnica da CODAE. Será realizada, então, a avaliação técnica da nova amostra.

**8.3.1** A correção de eventuais não conformidades referentes ao produto não poderá alterar os componentes, a marca, o fabricante e, se for o caso, o número de registro do produto declarados pelo fabricante na Ficha Técnica e demais documentos que integraram a documentação da presente chamada pública.

**8.3.2** Não poderão ser realizadas quaisquer alterações técnicas na amostra reapresentada que impliquem vantagem à Organização classificada provisoriamente em primeiro lugar.

**8.4** Os resultados serão inseridos no processo eletrônico.

### **8.5 Modelo de Ficha Técnica**

**ITEM 1: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE FRUTAS VARIADAS**

**ITEM 2: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE COCO**

**ITEM 3: IOGURTE LÍQUIDO COM POLPA DE MORANGO**

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

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

**CHAMADA PÚBLICA: \_\_/SME/CODAE/2019**

**a) Identificação do Produto:**

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

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

**b) Número de registro de rótulo do produto/ rótulo no SIF ou SIE/SIM aderido ao SISBI: \_\_\_\_\_**

**O produto é orgânico?** ( ) Não ( ) Sim

**Caso seja orgânico qual o mecanismo de controle?** ( ) Certificação e/ou  
( ) OPAC  
( ) OCS

**O produto é agroecológico?** ( ) Não ( ) Sim

**c) Identificação da Organização Proponente/Distribuidora:**

Nome ou Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

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

**d) Identificação do Estabelecimento Fabricante:**

Nome ou Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

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

e) **Prazo de validade** (deve ser declarado o prazo real): \_\_\_\_\_

f) **Prazo para consumo após a abertura da embalagem primária e mantido sob refrigeração:** \_\_\_\_\_

g) **Componentes do Produto** (mencionar todos os ingredientes; se houver aditivos, citar a função principal, nome completo e número INS de todos): \_\_\_\_\_

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

( ) Não contém glúten      ( ) Contém glúten

O produto contém ou pode conter ingredientes/aditivos **alergênicos**?

( ) Não    ( ) Sim. Relacioná-los conforme dispõe a RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa:

O produto contém **lactose**? ( ) Não    ( ) Sim. Indicar conforme a RDC nº 136, de 08/02/17, Anvisa: \_\_\_\_\_

h) **Informação Nutricional** (com base na RDC nº 360, de 23/12/2003, Anvisa) e, adicionalmente, o teor de açúcares, cálcio, colesterol, gorduras monoinsaturadas e gorduras poliinsaturadas, com base no modelo a seguir:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Porção de 200g (1 copo)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	kcal = kj	%
Carboidratos	g, dos quais:	%
Açúcares	g	**
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	%
Gorduras Trans	g	**

Gorduras Monoinsaturadas	g	**
Gorduras Poliinsaturadas	g	**
Colesterol	mg	**
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	mg	%
Cálcio	mg	%

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido.

i) **Condições de armazenamento do produto** (informações que constarão no rótulo da embalagem secundária fechada): \_\_\_\_\_

j) **Condições e temperatura de transporte:** \_\_\_\_\_

k) **Empilhamento máximo** - informar o número de caixas/ fardos/ bandejas no sentido vertical (altura):

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

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

l) **Embalagem:**

“Declaro que as embalagens (primária e secundária) em que serão entregues o produto estarão de acordo com as especificações do item 5 do Anexo I do Edital”

Descrever **tipo e material da embalagem primária:** \_\_\_\_\_

Descrever qual o **sistema de vedação da embalagem primária:** \_\_\_\_\_

Descrever **tipo e material da embalagem secundária :** \_\_\_\_\_

Descrever o **sistema de vedação da embalagem secundária:** \_\_\_\_\_

**Peso Líquido** do produto na embalagem primária: \_\_\_\_\_

**Peso Líquido** do produto na embalagem secundária: \_\_\_\_\_

Peso da Embalagem primária **vazia:** \_\_\_\_\_

Peso da Embalagem secundária **vazia:** \_\_\_\_\_

m) **Rotulagem:**

“Declaro que nos rótulos das embalagens **primária e secundária**, em que serão entregues o produto constarão, de forma legível e indelével, todas as informações solicitadas no item 6 do Anexo I do Edital”.

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

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

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

Habilitação: \_\_\_\_\_

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente (incluir região): \_\_\_\_\_

## **ANEXO II - CONTROLE DA QUALIDADE DO PRODUTO NAS ENTREGAS**

### **I. Introdução**

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

a) Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou

b) Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura; ou

c) Laboratórios de ensaio acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio - RBLE; ou

d) Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

**1.1** Caberá exclusivamente à Contratada escolher o laboratório onde serão realizadas as análises laboratoriais e assegurar que o mesmo esteja de acordo com pelo menos uma das condições citadas no item 1 da Introdução deste Anexo II.

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

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

**1.3.1** Nos casos em que a empresa optar por utilizar mais de um laudo em cada entrega, é aconselhável que a mesma não extrapole o limite de 2 (dois) laudos.

**1.4** O termo “remessa” diz respeito a uma parte do lote a ser entregue.

**1.5** Caso um lote seja representado por mais de uma data de fabricação/ validade, todas as datas de fabricação/ validade do produto entregue deverão constar no(s) laudo(s).

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

**2.1** Os resultados das Análises Laboratoriais previstas nos subitens 3.1, 3.2 (exceto 3.2.5), 3.3, 3.4 e 3.5; além dos subitens 3.2.5 (somente na primeira entrega e após esta, apenas quando solicitada, o que poderá ocorrer a qualquer tempo), e 3.6 (somente quando solicitada, o que poderá ocorrer a qualquer tempo) do Anexo I, cujas amostras deverão ser colhidas nas instalações de armazenagem no Estabelecimento Fabricante ou no local onde o produto é armazenado, por um funcionário responsável pelo Laboratório.

**2.1.1** Os custos referentes às análises e emissão dos laudos laboratoriais são de responsabilidade da Contratada.

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

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

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

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

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

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

**4.2.2** Se a reposição ou substituição for composta por lotes diferentes, todos os lotes deverão constar em laudo laboratorial.

**5.** O controle de qualidade do produto será efetuado a cada entrega e sempre que os técnicos da SME/CODAE julgarem necessário, ficando a Contratada obrigada a providenciar novas análises laboratoriais que lhe forem solicitadas e a arcar com os custos envolvidos. A colheita das amostras poderá ocorrer nas dependências do Fabricante, no Centro de Distribuição da CODAE e/ou nas unidades educacionais atendidas e deverá ser feita por um funcionário responsável pelo laboratório.

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

**6.1** O produto também poderá ser submetido à Análise Técnica e Sensorial, além de estar sujeito à retenção da remessa/ lote no Centro de Distribuição da CODAE e



substituição da remessa/lote caso os resultados sejam insatisfatórios ao longo do período de armazenamento no Centro de Distribuição da CODAE e/ou nas unidades educacionais atendidas.

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

**6.2.1** A decisão da Administração em relação ao deferimento ou indeferimento do pedido não isentará a Contratada das penalidades cabíveis.

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

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

**8.** Nos casos de remessas/lotes em que eventualmente for constatado (em qualquer período, inclusive durante o armazenamento) algum problema que justifique a recusa do alimento, a Contratada deverá providenciar a retirada e substituição desses alimentos do Centro de Distribuição com urgência, cujo prazo será estabelecido pela CODAE, sem isenção das penalidades cabíveis. Caberá ainda à Contratada os custos de armazenagem do produto, desde a Notificação até sua retirada do Centro de Distribuição.

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

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

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

**8.3.1** Nos casos em que forem constatados problemas de qualidade no momento do recebimento de quaisquer das remessas, as demais (já recebidas) estarão sujeitas à inspeção pelos técnicos da CODAE. Se houver identificação de situações semelhantes quanto à alteração da qualidade, a Contratada fica obrigada a realizar a retirada e a substituição. Deverão ainda obedecer ao disposto nos subitens 9.1 e 9.2 acima.

**8.3.1.1** A Contratada estará obrigada a substituir os produtos que forem devolvidos dentro do prazo de validade pelas unidades educacionais **por quaisquer problemas de qualidade**, independentemente de quando se efetivar a substituição pela Contratada, observando-se as mesmas regras estabelecidas nos subitens 9.1 e 9.2.

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

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

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

## **II. ANÁLISE LABORATORIAL E INSPEÇÃO**

### **1. ANÁLISE LABORATORIAL**

**1.1** O laboratório deverá:

**1.1.1** Proceder à colheita das amostras nas instalações de armazenagem da Empresa Fabricante ou em outro local onde o produto é armazenado, por um funcionário autorizado pelo laboratório.

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

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

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

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

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

**1.1.6** Cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências mencionadas na Resolução RDC nº 12/01, da Anvisa.

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

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

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

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

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

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

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

## **2. INSPEÇÃO (SOMENTE quando solicitada pela CODAE)**

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

**2.1.1** Verificar as condições de armazenamento do produto nas instalações da Empresa Fabricante ou em outro local onde o produto é armazenado, e apontar se atende ou não às Boas Práticas de Armazenagem.

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

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

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

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

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

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

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

**Tabela 1. Plano de Amostragem**

<b>Número de unidades do lote</b>	<b>Número de unidades a examinar</b>	<b>Número máximo de unidades com defeito</b>
Até 150	5	0
De 151 a 500	20	1
De 501 a 1.200	32	2
De 1.201 a 3.200	50	3
De 3.201 a 10.000	80	5
De 10.001 a 35.000	125	7
De 35.001 a 150.000	200	10
De 150.001 a 500.000	315	14
Acima de 500.001	500	21

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

(\*) Unidade: Alimento contido na embalagem primária

### **III. REANÁLISE LABORATORIAL E REINSPEÇÃO:**

- 1.** A Reanálise Laboratorial e Reinspeção (quando houver) são procedimentos facultados à Contratada de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após a análise laboratorial e/ou inspeção. Serão respeitados os mesmos critérios utilizados nos procedimentos de análises laboratoriais e de inspeção e os custos envolvidos serão de responsabilidade da Contratada.
- 2.** Compete a SME/CODAE, após o recebimento do Laudo desfavorável, informar à Contratada a recusa do produto, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas.
- 3.** A Contratada poderá solicitar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção do produto a SME/ CODAE, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório.
- 4.** A Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deverá ser realizada no mesmo laboratório que identificou resultados das análises laboratoriais em desacordo com as exigências do Edital na “Amostra 1”.
- 5.** Todos os parâmetros que determinaram a recusa do alimento devem ser avaliados na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção.
- 6.** A via original em papel do Laudo de Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deve ser encaminhada à CPRA de SME/CODAE num prazo máximo de 1 (um) dia útil após o término das análises.
- 7.** A Contratada deve indicar um perito para acompanhar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção. O perito deve ser o profissional legalmente habilitado, conforme o âmbito determinado pelo respectivo Conselho Profissional.
- 7.1** A Contratada poderá prescindir do acompanhamento do perito na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção através do envio de documento escrito ou e-mail à CPRA.
- 8.** Os resultados da Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção serão definitivos, não cabendo contestação posterior, independentemente do acompanhamento do perito nos procedimentos realizados.
- 9.** À Contratante é facultado indicar um representante para acompanhar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção.
- 10.** A Reinspeção não será realizada quando a pilha de produto apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento analisado.
- 11.** A Reanálise Laboratorial não será realizada quando a amostra 2 indicar indícios de violação e/ou deterioração.
- 12.** Nas condições indicadas nos subitens 10 e 11 é obrigatória a emissão de uma Ata para a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção, relatando as ocorrências e as decisões tomadas.

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

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

#### **IV. TRANSPORTE:**

**1.** O produto deverá ser transportado em veículos frigorificados, em condições que preservem as características e a qualidade do mesmo, especificadas nos Anexos I e II. Os veículos mencionados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a **Portaria nº 326, de 30/07/97, SVS/MS; Portaria nº 2619, de 06/12/11, SMS. G; Portaria CVS 15, de 07/11/91; Portaria CVS 04, de 21/03/11; Portaria nº 2215/2016, SMS.G**, e demais legislações pertinentes.

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

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

**1.3** Os técnicos da CODAE poderão recusar a descarga se verificarem a ausência de termógrafo ou outro equipamento similar, conforme mencionado no subitem 1.1 anterior, ou ainda, se verificarem que as condições higiênico-sanitárias do veículo são incompatíveis com o transporte de alimentos, ficando a Contratada sujeita às penalidades decorrentes da não entrega.

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

#### **V. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**1.** Os Laudos de Análises Laboratoriais (originais ou cópias reprográficas autenticadas) deverão ser encaminhados para a CPRA - SME/ CODAE, Rua Líbero

Badaró nº 425 – 9º andar - CEP 01009-905 – São Paulo – SP, em até 01 (um) dia útil antes da entrega.

**1.1** A critério da CODAE poderá ser determinado outro local para encaminhamento dos laudos referidos no item anterior.

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

**1.2.1** A PMSP não se responsabiliza por problemas no sistema ICP-Brasil, de ordem técnica, ou falhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a conferência do documento, estando a Contratada sujeita à notificação e ao não recebimento do produto.

**2.** Os Cronogramas de entrega são estabelecidos pela Administração, e o não cumprimento das datas e/ou quantidades constantes nos mesmos sujeitará a Contratada às penalidades cabíveis.

**2.1** O recebimento do produto fica condicionado ao cumprimento do prazo para entrega dos Laudos de Análises Laboratoriais e/ou de outros documentos exigidos em Chamada Pública, e ainda, à chegada do veículo em data e horário estabelecido em cronograma.

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

**2.1.2** Atrasos no envio dos laudos laboratoriais e/ou de outros documentos exigidos em Ata poderão sujeitar a Contratada ao não recebimento da carga pela CODAE, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

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

**2.2.1** Quando a solicitação de alteração de cronograma (incluindo data e/ou quantidade) partir da Contratada, a mesma será considerada somente se for realizada com no mínimo 01 (um) dia útil de antecedência. Essa excepcionalidade será avaliada.

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

**2.4** Embalagens primárias e/ou secundárias diferentes das especificadas (inclusive o sistema de vedação), desde que com as mesmas capacidades especificadas nos subitens 5.1.1, 5.1.2 e 5.2.7 do Anexo I poderão ser propostas e apresentadas pela Contratada, durante a vigência do Contrato, mediante reapresentação da ficha

técnica e amostra, as quais serão analisadas e estarão sujeitas à aprovação pela CODAE.

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

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

**3.1** Nos casos de registros de ocorrência de reclamações de qualidade pelas Unidades Educacionais, através do “Memorando Padrão para Registro de Ocorrência com Alimentos”, a Contratada terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para encaminhamento de parecer técnico assinado pelo Responsável Técnico, à Divisão de Qualidade e Logística dos Alimentos (DILOG) / CPRA, através de e-mail com arquivo em pdf, com o objetivo de fornecer o retorno às Unidades Educacionais que formalizaram as “reclamações de qualidade”.

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

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

**4.** As visitas técnicas às dependências do(s) estabelecimento(s) fabricante(s) poderão ser realizadas pelos técnicos da CODAE a qualquer momento, para conhecer os meios de produção e as tecnologias empregadas, compartilhar experiências de outros mercados, verificar as condições higiênico-sanitárias e acompanhar a linha de produção, sendo que os custos referentes a esses procedimentos são de responsabilidade da Contratada.

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

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



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

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

**6. Modelo de Laudo de Análise / Reanálise Laboratorial – todas as informações constantes neste modelo deverão ser disponibilizadas pelo laboratório:**

Laboratório:		
Laudo: ( ) De análise ( ) De reanálise	Nº da Análise:	
<b>I. DADOS DO ALIMENTO:</b>		
1. N ° de unidades analisadas:	2. Entrada no laboratório (dia/hora):	
3. Nome e endereço da empresa solicitante:		
4. Nome e endereço do fabricante:		
5. Nome do Produto:	6. Marca:	7. Registro (se houver):
8. Data de Fabricação:	9. Data de Validade:	10. Lote:
11. Consta a informação “orgânico” na rotulagem da embalagem primária?: ( ) sim ( ) não		
12. Nome do Fabricante / Fornecedor / Embalador:		
13. Endereço do Fabricante / Fornecedor / Embalador:		
<b>II. COLHEITA:</b>		
14. Nome da pessoa responsável pela colheita:		
15. Local:	16. Data/hora:	17. Temperatura local (°C)
18. Unidades Colhidas:	19. Quantidade Total do Lote:	
<b>III. RESULTADOS (TIPO DE ANÁLISE):</b>		
( ) SENSORIAIS	( ) FÍSICO QUÍMICAS	( ) MICROBIOLÓGICAS
( ) MICROSCÓPICAS	( ) TOXICOLÓGICAS	( ) OUTRAS ANÁLISES
20. Identificação da		

amostra (n)			
AMOSTRA (n=1)			
AMOSTRA (n=2)			
AMOSTRA (n=3)			
AMOSTRA (n=4)			
AMOSTRA (n=5)			
21. Observações:			
22. Conclusões: Indicar se os resultados obtidos por meio das análises constantes do laudo atendem as especificações do Edital da Chamada Pública nº ___/SME/CODAE/20__.			
23. Data:		24. Assinatura / Carimbo:	

**7. Modelo do Laudo de Inspeção/Reinspeção (SOMENTE QUANDO SOLICITADO PELA CODAE) – todas as informações constantes neste modelo deverão ser disponibilizadas pelo laboratório:**

Laboratório:			
Laudo:	( ) De inspeção ( ) De reinspeção	Nº do Laudo:	
<b>I. DADOS DO ALIMENTO</b>			
1. Natureza/Tipo do Alimento:		2. Marca:	
3. Registro:	4. Data de fabricação:	5. Data de vencimento:	6. Lote:
7. Nome e endereço da empresa solicitante:			
8. Nome e endereço do fabricante:			
<b>II. INSPEÇÃO / COLETA</b>			
9. Nome da pessoa responsável pela colheita:			
10. Local	11. Data hora:	12. Temperatura local (° C)	
13. Total do lote/nº de pilhas:	14. Nº de unidades inspecionadas:		
15. Peso ou volume por unidade	Declarado:	Encontrado:	
<b>III. RESULTADOS</b>			
16. Embalagem primária e secundária (Anotar se as embalagens primária e secundária, são adequadas ao tipo e prazo de validade do produto. Caso contrário, indicar o tipo e a quantidade com defeitos):			
17. Rótulo das embalagens primária e secundária (Anotar se os rótulos das embalagens primária e secundária atendem às especificações do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades):			
18. Condições de armazenagem (Anotar a expressão “Condições adequadas / inadequadas de armazenagem” e indicar as irregularidades, se houver):			
19. Conclusão (Indicar se os resultados obtidos por meio das análises constantes do laudo atendem às especificações do Edital de Chamada Pública nº ___/SME/CODAE/20__):			
20. Data:	21. Assinatura / carimbo:		

### ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº[●]/SME/CODAE/2019

Processo Administrativo nº [●]

Chamada Pública [●]

Objeto aquisição, por dispensa de licitação de [●]

Código Supri: [●]

Dotação: [●]

Valor: [●]

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

#### 1. Objeto

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

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

#### 2. Vigência

2.1 O contrato vigorará enquanto persistirem as obrigações assumidas pela CONTRATADA, com data limite de até 12 meses, contados a partir da data de sua assinatura.

2.2 Os prazos de início de etapas de execução, de conclusão e de entrega somente admitem prorrogação na forma e nas hipóteses enumeradas no artigo 57, parágrafos 1º e 2º da Lei Federal, nº 8.666/93.

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

3.1 A entrega do produto, objeto deste contrato, deverá ser realizada de acordo com o cronograma de entrega definido por SME e retirado pela Contratada no momento de assinatura deste Contrato. O não cumprimento do cronograma sujeitará a Contratada às penalidades legais.

3.1.1 O prazo para início da entrega do produto para a primeira etapa do cronograma é de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da assinatura deste contrato e retirada, no mesmo dia, da nota de empenho e do cronograma de entrega. Eventual extensão deste prazo poderá ser autorizada pela administração desde que o pedido seja justificado pela Contratada e não haja prejuízo e/ou desabastecimento às unidades educacionais.

3.1.2 As datas e/ou quantidades previstas no cronograma de entrega poderão ser alteradas em comum acordo entre as Partes, desde que não haja prejuízo às unidades educacionais atendidas.

3.2 A entrega do produto deverá ocorrer no Centro de Distribuição da CODAE, operado pela SERBOM Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda., situado na Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12/CEAGESP – Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP 05314-000 – Tel (11) 3336.4444, em horário estabelecido em cronograma.

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

3.3. Os produtos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características do alimento (sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas) como também sua qualidade, atendendo-se, ademais, à legislação pertinente ao transporte de gêneros alimentícios.

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

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

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

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

4.2 O prazo de pagamento será de trinta dias, a contar da data em que seja atestada pela administração a efetiva entrega do produto e sejam apresentados pela

Contratada fatura ou nota fiscal-fatura, com o atestado da unidade requisitante, e cópia reprográfica da nota de empenho e eventuais alterações.

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

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

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

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

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

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

## **5. Rescisão**

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

## **6. Subordinação deste Contrato**

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

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

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

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

## **7. Penalidades**

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

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

7.2 Caberá multa de 0,25% por dia de atraso, para atrasos de até 15 dias, na entrega, incidente sobre o valor da quantidade que deixou de ser entregue no prazo estipulado, salvo se for acatada pela administração a justificativa eventualmente apresentada.

7.3 Caberá multa de 2,5% sobre o valor da parcela entregue, quando houver atraso na entrega de documentação técnica necessária para o recebimento (laudos laboratoriais e certificados de classificação).

7.3.1 Caberá a mesma penalidade para os casos em que o produto for recusado em consequência de qualquer irregularidade contábil que inviabilize o recebimento.

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

7.4.1 Calculada sobre o valor da parcela do produto, recusado ou não, quando a sua entrega ocorrer em desconformidade com o exigido neste Contrato, independente da troca dos produtos pela Contratada, que será aceita uma única vez, no prazo de 15 (quinze) dias úteis ou outro prazo a ser estipulado pelo fiscal do contrato considerando as circunstâncias do caso concreto, a contar da data da intimação, sem qualquer ônus para a SME.

7.4.2 Calculada sobre a quantidade de produto entregue irregularmente, quando o tipo de embalagem ou sua integridade, rotulagem ou conteúdo líquido do produto estiver em desacordo com o solicitado, independentemente da troca do produto pela Contratada, que será aceita uma única vez, no prazo de 15 (quinze) dias úteis ou outro prazo a ser estipulado pelo fiscal do contrato considerando as circunstâncias do caso concreto, a contar da data da intimação, sem qualquer ônus para a SME.

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

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

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

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

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

7.6.1 Quando na análise sensorial, técnica, microscópica, microbiológica ou toxicológica constar, em conjunto ou separadamente, que os produtos apresentam características alteradas ou distorcidas em relação ao estabelecido na ficha técnica ou Edital da Chamada Pública nº [●], diferenças em suas características próprias ou em suas características físico-químicas, sujidades, parasitos, larvas, substâncias estranhas à sua composição, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, qualidade comprometida ou dissonância com as especificidades contratuais, independentemente da reposição do produto pela Contratada, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação, sem qualquer ônus para a SME.

7.6.2 Quando, apurado por laudo, a análise microbiológica e/ou toxicológica comprovar que o produto está com a qualidade comprometida e em desacordo com as especificações contratuais, implicando sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, a contar da data da intimação, sem qualquer ônus para a SME. Neste caso o fato será comunicado ao

Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.

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

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

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

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

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

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

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



7.12 Tendo em vista o disposto na cláusula 2.1 e sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na cláusula 7, eventuais pendências ocorridas durante o cronograma de entrega deverão ser ajustadas em até 30 dias após a data programada para última etapa.

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

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

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

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

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

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

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

## **8. Gestão do contrato**

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

## **9. Disposições Gerais**

9.1 A Contratada fica obrigado se manter, durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de

habilitação exigidas no Edital, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

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

## 10. Foro

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

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

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
NOME:

\_\_\_\_\_  
RG:

\_\_\_\_\_  
NOME:

\_\_\_\_\_  
RG:

## ANEXO IV - MODELOS REFERIDOS NO EDITAL

### Modelo de projeto de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar (Chamada Pública nº [●])

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

#### Identificação dos fornecedores

Nome do Proponente;	[●]
CNPJ;	[●]
Endereço;	[●]
Município;	[●]
E-mail;	[●]
DDD/Fone;	[●]
CEP;	[●]
Nº DAP Jurídica	[●]
Banco (conforme Decreto nº 51.197/2010);	[●]
Nº da Agência;	[●]
Nº da Conta Corrente;	[●]
Nº de Associados;	[●]
Nº de Associados de acordo com a Lei 11.326/2006;	[●]
Nº de Associados com DAP física;	[●]
Nome do representante legal;	[●]
CPF;	[●]
DDD/Fone;	[●]
Endereço;	[●]
Município/UF	[●]

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

1 – Nome da Entidade:	Secretaria Municipal de Educação
2 – CNPJ:	46.392.114/0001-25
3 – Município:	São Paulo
4 – Endereço:	Rua Borges Lagoa, 1230 – Vila Clementino
5 – DDD/Fone:	(11) 3396-0174

**Relação de DAP's físicas relacionadas no projeto de venda**

Nome do agricultor familiar	CPF	DAP FÍSICA	Produto	Unidade	Quantidade	Preço por unidade	Valor Total <sup>1</sup>

**Relação de produtos**

Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidade	Valor Total por Produto
<b>Total do Projeto:</b>				

**Percentual para o qual a proposta é válida e outras informações**

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

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]



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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

**ANEXA V - ESTIMATIVA DE DISTRIBUIÇÃO DO QUANTITATIVO A SER ADQUIRIDO E VALOR MÉDIO OBTIDO ATRAVÉS DE PESQUISA DE MERCADO**

Quantitativos totais e programação prévia de abastecimento mensal estão dispostos abaixo:

<b>Alimento/mês de abastecimento</b>	<b>Fevereiro/20</b>	<b>Março/20</b>	<b>Abril/20</b>	<b>Mai/20</b>	<b>Quantitativo total</b>
logurte líquido com polpa de <b>frutas variadas</b>	93.000 kg	93.000 kg	93.000 kg	93.000 kg	<b>372.000 kg</b>
logurte líquido com polpa de <b>morango</b>	93.000 kg	93.000 kg	93.000 kg	93.000 kg	<b>372.000 kg</b>
logurte líquido com polpa de <b>coco</b>	46.000 kg	46.000 kg	46.000 kg	46.000 kg	<b>184.000 kg</b>

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

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

<b>Produto</b>	<b>Preço obtido</b>
logurte líquido com polpa de <b>frutas variadas</b>	R\$ 7,37
logurte líquido com polpa de <b>morango</b>	R\$ 7,37
logurte líquido com polpa de <b>coco</b>	R\$ 7,37

Inexistem, no âmbito da SME, contratos ou registros de preço precedidos de licitação em vigor, para o produto objeto da chamada pública.