**CHAMADA PÚBLICA N.º 002/2020, PROCESSO Nº SEDUC-PRC-2020/11289 PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME ART.14, § 1º, DA LEI N.º 11.947/2009 E RESOLUÇÕES FNDE RELATIVAS AO PNAE.**

O ESTADO DE SÃO PAULO, por intermédio da Secretaria de Estado da Educação, através da **COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES - CISE**, inscrita no CNPJ nº 46.384.111/0010-30, representada por seu Coordenador Senhor **Daniel Medeiros Dantas Gomes,** 28.264.049-6 e CPF nº 282.355.628-12, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 14, da Lei nº. 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, vem realizar CHAMADA PÚBLICA para aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE durante o período de 8 **(oito) meses**.

Com fundamento dado pelos arts. 30 e 37 da Resolução FNDE nº 06/2020, a presente CHAMADA PÚBLICA, apenas receberá propostas de organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica.

**1. OBJETO**

O objeto da presente CHAMADA PÚBLICA é a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações abaixo:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **\*Produto** | **Unidade de medida** | **Quantidade** | **\*\*Preço de Aquisição (R$)** |
| **Unitário** |
| **01** | **Feijão Carioca – grupo 1 – tipo 1** | **Quilograma** | **3.060.000,00** | **7,85** |

\**Condições e especificações técnicas descritas no Termo de Referência -* ***Anexo I*** *deste Edital.*

\*\* Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da Agricultura Familiar (Resolução FNDE 06/2020)

**2. FONTE DE RECURSO**

Recursos provenientes do Programa de Trabalho 12368081561720000, Fonte 005003135, Natureza de Despesa 339030.

**3. DA PARTICIPAÇÃO**

3.1 Os interessados (Grupos Formais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda (envelopes 01 e 02) à Comissão de Chamada Pública (CCP), no período ***até às 16:00 horas do dia*** *05* ***de outubro de 2020***, na sede da **Secretaria de Estado da Educação**, localizada na Praça da República, nº 53 , sala 236 – Centro – São Paulo - SP.

3.1.1 Os envelopes poderão ser enviados por meio de SEDEX ou meios assemelhados, para o endereço da Comissão de Chamada Pública (CCP) no endereço citado no parágrafo anterior, com referência à presente chamada pública, desde que recebidos pela CCP até a data do término do período de envio das documentações, sendo de responsabilidade dos participantes a postagem em tempo hábil;

**4. DOS PROCEDIMENTOS**

4.1. A sessão pública para análise dos documentos de habilitação e dos projetos será realizada na **Praça da República, 53 – São Paulo/SP, *com início no dia******06/10/2020, às 9:00 horas*** eserá conduzida pela Comissão de Chamamento Público (CCP) designada nos autos do processo em epígrafe, com atos registrados em ata.

4.1.1 O procedimento de abertura dos envelopes será transmitido de forma *online* em link disponibilizado na página da **Secretaria de Estado da Educação**: <https://www.educacao.sp.gov.br>

4.2 Após a abertura dos envelopes a Comissão de Chamada Pública (CCP) poderá suspender a sessão para análise de conformidade dos documentos entregues em face dos requisitos fixados no presente Edital e na legislação vigente e promover diligências. Caso sejam verificadas irregularidades na documentação da habilitação ou do projeto de venda (item 5 deste edital), a organização poderá, a critério da CCP, ser notificada para realizar sua regularização, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, que pode ser prorrogado justificadamente por mais 3 (três) dias úteis.

4.3.Após a análise dos documentos de habilitação e projeto de venda a Comissão (CCP) lavrará ata com a relação dos proponentes classificados, nos termos do item 6 deste edital, e os convocará para o envio das amostras, conforme item 7 do edital.

4.4 Após a análise das amostras pela equipe técnica será divulgado a relação dos proponentes habilitados.

4.5 Será aberto prazo para interposição de recurso frente aos proponentes habilitados, conforme item 8 deste edital.

4.6 Após a análise dos recursos, a Comissão da Chamada Pública divulgará o resultado final dos proponentes habilitados.

4.7 As divulgações dos resultados de que trata este item serão publicados em Diário Oficial do Estado e na página **Secretaria de Estado da Educação**: <https://www.educacao.sp.gov.br>

**5. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

**5.1.** Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na condição de **Grupos Formais**, de acordo com o Capítulo V da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o PNAE.

**a)**. Não será admitida a participação de pessoas físicas ou jurídicas:

**a.1).** Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, Direta e Indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

**a.2).** Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

**a.3).** Que possuam vínculos de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;

**a.4).** Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública Federal, Estadual, Municipal, Direta e Indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal n° 12.529/2011;

**a.5).** Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8°, inciso V, da Lei Federal n° 9.605/1998;

**a.6).** Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

**a.7).** Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública pelo Plenário do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos termos do artigo 108, da Lei Complementar Estadual nº 709/1993;

**a.8).** Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual, Direta e Indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011 e do artigo 74, incisos IV e V, do Decreto Estadual nº 58.052/2012;

**5.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL**

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

**5.2.1. Habilitação jurídica**

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras ou registro em outra entidade representativa da categoria.

g) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias.

**5.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio do credenciado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS);

d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);

e) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

f) Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio do credenciado que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS;

**5.2.3. Qualificação econômico-financeira**

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a.1). Se o credenciado for Cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

a.2). Caso o credenciado esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

**5.2.4. Declarações e outras comprovações**

5.2.4.1. Declaração subscrita por representante legal do credenciado, em conformidade com o modelo constante do **Anexo IV.1**, atestando que:

a) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

b) inexiste impedimento legal para contratar com a Administração;

5.2.4.2. Declaração subscrita por representante legal do credenciado, em conformidade com o modelo constante do **Anexo IV.2**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.

5.2.4.3. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do credenciado, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

5.2.4.4. Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do credenciado, em conformidade com o modelo constante do **Anexo IV.3**, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006.

5.2.4.5. Comprovação da condição de ME/EPP/COOPERATIVA. Sem prejuízo das declarações exigidas nos itens 4.4.3 e 4.4.4 e admitida a indicação, pelo credenciado, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada da seguinte forma:

5.2.4.5.1. Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

5.2.4.5.2. Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

5.2.4.5.3. Se sociedade cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006.

5.2.4.6.Declaração subscrita por representante legal do credenciado afirmando que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; **ANEXO IV.4;**

5.2.4.7. Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados; **Anexo IV.5**;

5.2.4.8. Declaração de não admissão de trabalhadores menores, conforme **Anexo IV.6;**

5.2.4.9. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

5.2.4.10. Cópias do estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

5.2.4.11. 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.

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

|  |
| --- |
| **ENVELOPE Nº 1 – HABILITAÇÃO** |
| **Chamada Pública nº XXX/2020** |
| Razão social, CNPJ, endereço, CEP, telefone e e-mail do proponente |
| **PRODUTO: FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1** |

**5.3. ENVELOPE Nº 02 – PROJETO DE VENDA**

5.3.1. No Envelope nº 02 os Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme **Anexo III**.

5.3.2. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos no item 6 deste edital.

5.3.3. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar:

1. CNPJ e DAP Jurídica da organização produtiva do Grupo Formal;
2. Relação dos números de registro das DAPs Físicas de cada agricultor familiar associado ao **Grupo Formal**.

5.3.4. Na formulação de seus projetos de venda as organizações deverão observar o limite de R$ 20.000,00 por DAP Familiar, inscritas na DAP jurídica por ano, por Entidade Executora estabelecido pelo art. 39 da Resolução 06/2020 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.

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 XX/2020** |
| Razão social, CNPJ, endereço, CEP, telefone e e-mail do proponente |
| **Produto: FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1** |

**6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

6.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:

* Grupo de projetos de fornecedores locais,
* Grupo de projetos de Região Geográfica Imediatas,
* Grupo de projetos de Região Geográficas Intermediárias;
* Grupo de projetos do estado e
* Grupo de propostas do País.

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

I - O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos.

II - O grupo de projetos de fornecedores de Região Geográfica Imediata terá prioridade sobre o de Região Intermediária, o do Estado e o do País.

III - O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do Estado e do País.

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

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

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

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

b) no caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, em referência ao disposto no § 4º inciso I do art. 35 da Resolução FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, têm prioridade organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

II – Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

6.4. No caso de empate entre **Grupos Formais**, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios conforme DAP Jurídica.

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

6.5 Caso a CONTRATANTE não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 6.

1 e 6.2.

6.6. Serão aceitos os Projetos de Venda que, simultaneamente:

6.6.1. Apresentem ficha técnica compatível com as especificações técnicas deste Edital;

6.6.2. Estejam acompanhados dos documentos técnicos especificados neste Edital;

6.6.3. Apresentem proposta de preço igual ou menor ao preço médio pesquisado e estampado no presente edital de convocação elaborado em estrita obediência ao parágrafo § 4º do art. 31 da Resolução FNDE nº 06/2020.

6.7. Caso sejam verificadas irregularidades na documentação da habilitação ou do projeto de venda, a organização será notificada para realizar sua regularização no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, que poderá ser prorrogado, justificadamente, por mais 3 (três) dias, de acordo com o § 4º do art. 36 da Resolução FNDE nº 06/2020, conforme análise da Comissão do Chamamento Público (CCP).

**7. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

7.1. O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverá (ão) entregar as amostras indicadas no quadro abaixo, **no prazo de até 10 (dez) dias corridos para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos**, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, contados do dia da classificação dos fornecedores na fase de habilitação.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nº | Produto | Quantidade exigida |
| 01 | **FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1** | 03 (três) amostras do produto em embalagem original (3 pacotes de cada), devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária. |

7.2. A amostra referente ao item 11 deverá ser acompanhada da documentação técnica relacionada no item 10, ambos os itens citados no Termo de Referência (Anexo I) e Protocolo de Entrega Documentação e de Amostra conforme o modelo estabelecido no Adendo I-B e I-C, respectivamente, constantes no Termo de Referência. Deverão ser entregues mediante agendamento prévio através do e-mail: [daesc.cenut@educacao.sp.gov.br](mailto:daesc.cenut@educacao.sp.gov.br), contados **do dia da classificação dos fornecedores na fase de habilitação, das 8:00 às 16:00 horas,** no DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAESC na Praça da República, 53 – Sala 56 – Andar Térreo - Centro – São Paulo/SP, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo.

7.3. A(s) amostra(s) e as documentações técnicas serão avaliadas pela área técnica que irá verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência.

7.3.1. Se a amostra e as documentações técnicas forem aceitas, a Comissão de Chamamento Público (CPP) retomará a sessão pública informando aos demais participantes sobre essa decisão e prosseguirá com os trâmites da contratação. A quantidade de produtos apresentados como amostra será subtraída do quantitativo total a ser entregue pelo fornecedor classificado.

7.3.2. Se a amostra e as documentações técnicas forem rejeitadas ou não forem entregues no prazo estabelecido, a proposta será desclassificada e a Comissão de Chamamento Público (CPP) retomará a sessão pública para convocar o próximo licitante, obedecendo a ordem de classificação prevista no item 6 deste edital, para apresentar as suas amostras, observado o mesmo prazo e as mesmas condições do primeiro colocado.

7.4. A decisão que aceitar ou rejeitar a amostra será formalizada por despacho fundamentado.

**8. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS**

**8.1.** Caberá interposição de recurso por Grupo(s) Formal(is) não habilitado(s), ou seja, não credenciados na CHAMADA PÚBLICA. O recurso deverá ser apresentado na forma escrita e encaminhado no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, imediatamente posterior à divulgação dos resultados no Diário Oficial do Estado, dirigido à Comissão de Chamamento Público (CCP),protocolado **na Praça da República, 53 - sala 236 - Centro – São Paulo - SP.**

**8.2.** A Comissão do Chamamento Público (CCP) deverá analisar e emitir parecer acerca do recurso interposto no prazo de 02 (dois) dias úteis após o recebimento, cabendo à autoridade competente da entidade credenciadora decidir, no prazo de 03 (três) dias úteis, pelo seu provimento ou improvimento, com posterior publicação da decisão no Diário Oficial do Estado.

8.2.1 O prazo de que trata o item anterior, (8.2), poderá ser prorrogado desde que mediante justificativa.

**9. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS**

9.1 A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma abaixo:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Período letivo** | **Período estimado de entrega** | **Quantidades em quilos**  **(Kg)** |
| 2020 | 1ª Quinzena de Novembro | 360.000,00 |
| 1ª Quinzena de Dezembro | 540.000,00 |
| **TOTAL** | | **900.000,00** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Período letivo** | **Período estimado de entrega** | **Quantidades em quilos**  **Kg** |
| 2021 | 2ª Quinzena de Março | 360.000,00 |
| 1ª Quinzena de Abril | 360.000,00 |
| 2ª Quinzena de Maio | 360.000,00 |
| 1ª Quinzena de Julho | 360.000,00 |
| 1ª Quinzena de Agosto | 360.000,00 |
| 1ª Quinzena de Setembro | 360.000,00 |
| **TOTAL** | | **2.160.000,00** |

**9.2.** Na data da assinatura do contrato Gestores da CISE/DAESC farão reunião com os representantes do Grupo Formal para definirem procedimentos e prazos e para sanarem eventuais dúvidas.

**9.3**. A execução contratual se dará com a entrega dos produtos que deverá ter início após a assinatura do contrato, de acordo com o cronograma estabelecido no subitem 9.1.

**9.4.** Os locais e periodicidade das entregas, bem como as condições de recebimento do objeto, e obrigação das partes, são aquelas definidas pelo Termo de Referência- **Anexo I** e **Termo de Contrato Anexo II**, ambos deste Edital.

**10. CONTRATAÇÃO**

**10.1.** A contratação decorrente desta Chamada Pública será formalizada mediante a assinatura de Termo de Contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo II.

**10.1.1.** Se, por ocasião da formalização do contrato, algum dos documentos apresentados no momento de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a CONTRATANTE verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**10.1.2.** Se não for possível atualizá-los por meio eletrônico hábil de informações, o proponente será notificado para, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o item 10.1.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

**10.1.3**. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do proponente no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se a devedora comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º. da Lei Estadual nº 12.799/2008.

**10.1.4.** O “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e o “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis> e o CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa - no endereço <http://www.cnj.jus.br>, deverão ser consultados previamente à celebração da contratação, observando-se o item 5.2.1 e 5.2.2 deste Edital,

**10.1.5.** Constitui também condição para a celebração da contratação do Grupo Formal, a indicação do representante legal encarregado de representá-lo com exclusividade perante a CONTRATANTE.

10.1.6. Também constitui condição para a celebração do contrato o registro do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP.

**10.2**. A proponente deverá, **no prazo de 5 (cinco) dias corridos** contados da data da convocação, comparecer na sede da Secretaria da Educação, situada à Praça da República nº 53 - Centro - São Paulo - SP, para assinatura do Termo de Contrato. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela CONTRATANTE.

**10.3.** Caso a proponente vencedora não assine ou não aceite o Termo de Contrato, no prazo e condições estabelecidas, a Secretaria de Estado da Educação poderá convocar as proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

**11. PAGAMENTO**

11.1. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com o disposto no termo de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo II** deste Edital.

**12. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**12.1.** A presente CHAMADA PÚBLICA poderá ser obtida nos seguintes locais: **Sítios Eletrônicos: www.educacao.sp.gov.br, Diário Oficial do Estado (DOE) e Jornal de Grande Circulação.**

**12.2.** **ESCLARECIMENTOS** – deverão ser formulados por escrito e dirigidos à Comissão de Chamamento Público (CPP), protocolado na **Praça da República, 53 - sala 236 - Centro – São Paulo - SP,** em até 2 (dois) dias úteis antes do prazo final fixado para apresentação dos documentos.

**12.3**. **IMPUGNAÇÕES AO EDITAL** – deverão ser formuladas por escrito, protocolado na **Praça da República, 53 - sala 236 - Centro – São Paulo - SP** e dirigidas à Autoridade subscritora do Edital em até 3 (três) dias úteis antes do prazo final fixado para apresentação dos documentos

**12.4.** Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na Legislação Sanitária (Federal, Estadual ou Municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

**12.5**. A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da Administração Pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a CHAMADA PÚBLICA ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/1993, bem como da Resolução SE nº 33 de 01/04/2003.

13. **DOS ANEXOS**

13.1. Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência e adendos;

Anexo II – Minuta de Termo de Contrato;

Anexo III - Modelo de Projeto de Venda;

Anexo IV - Modelo de Declarações;

Anexo V – Resolução SE-33 de 01/04/2003.

São Paulo, 14 de setembro de 2020

Daniel Medeiros Dantas Gomes

Coordenador

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

GÊNERO ALIMENTÍCIO – FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1

1. **OBJETO**

O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de **3.060.000,00** **(três milhões e sessenta mil) quilogramas de FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1,** sendo que: 900.000,00 (novecentos mil) quilogramas serão adquiridos em 2020 e 2.160.000,00 (dois milhões, cento e sessenta mil) quilogramas serão adquiridos em 2021 - da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural,destinados ao cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em atendimento aos alunos da rede estadual de educação no Estado de São Paulo, conforme quantidades e especificações descritas neste instrumento.

1. **JUSTIFICATIVA**

A Secretaria de Estado da Educação do Estado de São Paulo – SEDUC/SP atende mais de 1.500.000 alunos com o Programa de Alimentação Escolar– PAE, por meio da Gestão Centralizada. Neste sistema, as compras são planejadas e realizadas pela própria Secretaria e o preparo dos alimentos ocorre diretamente nas unidades escolares.

A Lei Federal nº 11.947, 2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, preconizam que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações.

Assim, a obtenção de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações visa promover a melhoria da qualidade da alimentação nas escolas estaduais, pertencentes a Gestão Centralizada da execução PAE, no âmbito do Estado de São Paulo, bem como criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

1. **DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA**

**3.1.** Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, oriundos, exclusivamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural organizados em GRUPO FORMAL, destinados ao fornecimento de gêneros alimentícios descritos neste instrumento, a serem entregues no Núcleo de Armazenamento da Secretaria de Estado da Educação.

**3.2.** Para fins desta aquisição, serão considerados fornecedores os Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais organizados em Grupos Formais (Resolução FNDE nº 06/2020).

**3.3.** O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar é limitado ao valor individual de venda por Agricultor Familiar e por Empreendedor Familiar Rural em R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por ano, conforme Resolução FNDE: Resolução FNDE nº 06/2020, Lei nº 11.947, 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade.

**3.4.** Os itens cotados deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovados pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor.

**3.5.** Será assegurado aos técnicos da SEDUC/SP o direito de inspecionar as instalações cooperativas e/ou associações, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão de Chamada Pública (CCP), antes e/ou após a adjudicação.

1. **DESCRIÇÃO GERAL DOS PRODUTOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MATERIAL** | **DESCRIÇÃO** | **UNID. DE MEDIDA BEC** | **CÓDIGO BEC/SP** |
| FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1 | Feijão; Carioca; Grupo 1, Classe Cores, Tipo 1; Novo; Constituído de Grãos Inteiros e Sãos; | Quilograma | 120456 |

**4.1. DETALHAMENTO DA DESCRIÇÃO – PRODUTO: FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1**

Feijão comum, classe cores, **CARIOCA**, tipo 1 “*in natura*”, é o grão comestível proveniente da espécie **“Phaseolus vulgaris L.”**, constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

O produto feijão “in natura”, deverá **ser de safra corrente** e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, Tipo 1, conforme Tabela 1 da Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, Mapa, para efeito de classificação, e apresentar teor máximo de umidade de 14%.

Os grãos de feijão deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação, mofo, matéria terrosa, parasitos, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.

**4.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:**

4.2.1 Os produtos, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverão estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: a Instrução Normativa IN nº 12 de 28/03/08, Mapa; Instrução Normativa IN n° 56 de 24/11/09, Mapa; Decreto Federal nº 6.268 de 22/11/07; Instrução Normativa IN nº 6, de 16/05/01, Mapa; Portaria nº 329, de 02/09/85, MA; Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa; Instrução Normativa IN n° 23 de 02/08/04 Mapa; Instrução Normativa IN n° 8, de 22/04/14, Mapa; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa; Resolução RDC n° 14, de 28/03/2014, Anvisa; Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, Anvisa.

4.2.2 Os produtos deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária (Anvisa) e a Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Além disso, a Detentora deverá proceder à aquisição do objeto desta licitação, de produtores que atendam às Boas Práticas Agrícolas.

4.2.3 É recomendado que o(s) estabelecimento(s) (fabricante/empacotador/beneficiador) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, 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.

4.2.4 No caso do produto orgânico, as unidades de produção devem dispor de Plano de Manejo Orgânico atualizado, sendo que as Boas Práticas Agrícolas e os registros para a rastreabilidade devem permear todas as atividades de manejo. Os adubos orgânicos devem sempre ser submetidos às técnicas adequadas de compostagem para propiciar a sua bioestabilização. Os adubos também devem ser preparados longe das áreas de cultivo, das fontes de água e de banhados. Ressalta-se, ainda, que as instalações de armazenagem e manipulação de esterco, incluindo as áreas de compostagem deverão ser projetadas, implantadas e operadas de maneira a prevenir a contaminação das águas subterrâneas e superficiais.

1. **DA QUALIDADE DO PRODUTO**

Para garantir a qualidade do produto adquirido, a detentora deverá assegurar que:

**5.1** O produto, deverá ser produzido em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento.

**5.2** O produto deverá ser produzido mediante o registro ou comunicação sobre o início de fabricação do produto “dispensados de registro”, em órgãos competentes.

**5.3** O produto deverá ser produzido de acordo com o artigo 2º da Portaria Nº 1428, de 26 de novembro de 1993, expedido pelo Ministério da Saúde, em que determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na presente Portaria e Portaria SVS/MS 326 de 30/07/1997. e Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002.

**5.4 ANÁLISES LABORATORIAIS**

|  |  |
| --- | --- |
| **TIPO DE ANÁLISE** | **PRODUTO: FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1** |
| ORGANOLÉPTICAS | - Aspecto: próprio do produto, uniforme.  - Cor: própria do produto, marrom.  - Odor (cru e cozido): característico do produto.  - Sabor (cozido): característico do produto.  - Consistência/Textura (cozido): característico do produto, uniforme. |
| FÍSICO-QUÍMICA | - Umidade: máximo 14%. |
| TESTE DE COCÇÃO | Em panela simples por 80-90 minutos ou em panela de pressão por 25-40 minutos: positivo |
| MICROSCÓPICA | - Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência.  - Insetos: ausência.  - Areia: 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.  - -Ácaros mortos indicativo de falhas de Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA. |
| COMPLEMENTARES | **Toxicológicas – Análise de Resíduos de Agrotóxicos:**  - Compostos Organoclorados: ausência  - Compostos Organofosforados: até o limite estabelecido em legislação  - Outros Compostos eventualmente encontrados: até o limite estabelecido em legislação.  **Pesquisa de Micotoxinas:**  - Aflatoxina: B1, B2, G1, G2 ................... máximo 5 µg/Kg  - Ocratoxina A .......................................máximo 10 µg/Kg  - Agrotóxicos: ausência.  **Pesquisa de contaminantes inorgânicos no produto final:**  - Arsênio: máximo 0,1 mg/kg.  - Chumbo: máximo 0,1 mg/kg.  - Cádmio: máximo de 0,1 mg/kg. |
| CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO (Limites máximos de tolerância expressos em %/peso) | - Total de matérias estranhas e impurezas: acima de 0,50% até 1,00%  - Insetos mortos: acima de 0,10% até 0,20%  - Total de mofados, ardidos, germinados: acima de 1,50% até 3,00%  - Total de carunchos e atacados por lagartas nas vagens: acima de 1,50% até 3,00% |

**5.5 OUTRAS:**

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**5.5.1** As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto na RDC no 12 de 02/01/2001. Para as demais análises estabelecidas neste termo de referência considerar “n” igual a 5 (cinco) e “c” igual a 0 (zero), onde “n” é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não-conformidades. Complementarmente, deverão ser seguidas as demais normas da Portaria CISE no 1 de 18 de junho 2015, constante no Adendo – E.

**5.5.1.1** Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no item 5.5.1, os mesmos devem ser validados por estudos comparativos intra e inter laboratoriais que certifiquem que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos das metodologias citadas. Os registros dos processos de validação das metodologias também devem estar disponíveis sempre que necessário e devem cumprir com os expostos em 5.5.1.

1. **PRAZO DE VALIDADE:**

**6.1** O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses (após data de fabricação/empacotamento impressa na embalagem), mas preferencialmente, 12 (doze) meses.

**6.2** O produto deverá apresentar mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) de sua validade na data da entrega no Núcleo de Armazenamento da Secretaria da Educação.

**6.3** A critério do Departamento de Alimentação Escolar poderão ser aceitos os produtos com data de fabricação com período inferior a 85% de sua validade, desde que a Contratada solicite autorização por escrito para o DAESC em até 03 (três) dias úteis antes da entrega. A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

**6.4** Nos casos em que houver prorrogação ou suspensão de entregas pela Administração, previamente comunicado à Contratada, será admitido o máximo de 40% de validade, quando da entrega.

1. **EMBALAGEM**

**7.1** **– EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico fabricado com uma *blenda* com, no mínimo, 70% de PEBDL (polietileno de baixa densidade linear) e com espessura mínima individual maior ou igual a 72 micras e média maior ou igual a 80 micras, relativo a 20 determinações. O saco deverá ser incolor, transparente, vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 1,0 kg 01 (um) quilo a 3,0 kg (três quilos).

**7.2 – EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico do tipo sanfonado com fundo plano, fabricado com *blenda* PEBD/PEAD (polietileno de baixa densidade/polietileno de alta densidade) com, no mínimo, 40% de PEAD (polietileno de alta densidade) e com resistência tal que o Fator de Rupturamínimo individual seja maior ou igual a 3,5 kgf/25,4mm e o médio seja maior ou igual a 4,0 kgf/25,4mm, tanto na direção de fabricação quanto na direção transversal, relativo a 10 determinações. O fardo deverá ser totalmente lacrado, dimensionado de forma a conter as embalagens primárias, totalizando peso líquido de até 12,0 kg (doze quilogramas), sem fracionamento do material, evitando o rompimento durante o manuseio e transporte.

1. **PRODUTO IMPROPRIO**

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

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

**8.3** A retirada e substituição dos produtos deverão ser realizadas pela Contratada, dentro do prazo de 15 (quinze) dias úteis, após oficialização pelo DAESC. Caso o produto esteja em desconformidade no ato do recebimento, a Contratante recusará a entrega.

**8.4** O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e substituição do produto pela Contratada ocasionará as penalidades cabíveis.

1. **ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial: Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002, ANVISA; Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002, ANVISA; Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA; Lei nº 10.674 de 16/05/2003; Resolução RDC nº 26, de 02/07/2015, ANVISA; Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017, ANVISA e com as especificações que constam a seguir.

* 1. **RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS**

**9.1.1** Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével, principalmente as seguintes informações:

-Denominação de venda (nome do produto e marca)

- Identificação da origem da mia prima principal “feijão”, constando a expressão “comercializado por”, contendo: nome ou razão social, CNPJ e endereço da Associação ou Cooperativa de Agricultores Familiares

- Identificação do fabricante, através da expressão "Produzido por”, contendo: nome ou razão social, CNPJ e endereço

**-** Data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)

**-** Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano)

**-** Identificação do lote

**-** Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS ou ambos) caso utilizados

**-** Declarar: “Contém glúten”/”Não contém glúten”

**-** Informação nutricional

**-** Peso líquido

**-** Tempo de cocção após início da fervura

**-** Condições de armazenamento

- Dizeres: **GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

**9.1.2** À Contratada será facultada a opção de “rótulo autoadesivo”, nas modalidades abaixo desde que a apresentação seja clara e indelével e a embalagem se descaracterize/rasgue nas tentativas de “descolamento” da etiqueta. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, ficando a Contratada sujeita às penalidades cabíveis quando cometer irregularidades.

**OPÇÃO A:** Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações previstas no item 9.1;

**OPÇÃO B:** Rótulo autoadesivo contendo apenas a informação *“GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – VENDA PROIBIDA”.*

* 1. **RÓTULOS DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS**

**9.2.1** Nos rótulos das embalagens secundárias deverá constar, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

-Denominação de venda (nome do produto e marca)

- Identificação da origem da matéria prima principal “feijão”, constando a expressão “comercializado por”, contendo: nome ou razão social, CNPJ e endereço da Associação ou Cooperativa de Agricultores Familiares

- Identificação do fabricante, através da expressão "Produzido por”, contendo: nome ou razão social, CNPJ e endereço

- Data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)

- Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano)

- Identificação do lote

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

- Condições de armazenamento

- Empilhamento máximo

- Dizeres: **GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

**9.2.2** A Contratada apresentando a embalagem secundária do feijão em fardo, não haverá necessidade de constar as informações de rotulagem, desde que as informações constantes na embalagem primária sejam de fácil visualização através da embalagem plástica.

**9.3** As informações referentes à data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e identificação do lote, bem como os dizeres *GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DO ESTADO DA EDUCAÇÃO “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”* poderão ser apresentadas em *“ink jet”* ou *“hot stamping”*, de forma legível e indelével, em local visível e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**9.4** Nas embalagens secundárias (ou terciárias) de cada lote de produto adquirido deverá constar o código de barras. Deverá seguir o padrão EAN-128, podendo ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével conforme abaixo. O código de barras deverá estar localizado na lateral da embalagem final, de modo que não seja recoberto por fita adesiva, o que impossibilitaria sua leitura.

Exemplo de padrão EAN-128 para código de barras:

Os dados alfanuméricos do código de barras deverão se apresentar entre asteriscos.

**N2 + N14 = PRODUTO+MARCA+FABRICANTE (Deverá ter 14 dígitos)**

(01)07898357410015

+

**N2 + N6 = Data de Validade (DDMMAA)**

(15)250804

+

**(N2) + N6 – LOTE (Deverá constar 6 caracteres)**

(10) 00015B

O código de barras padrão EAN-128 deverá se apresentar neste formato:

****

**9.5** A Contratada deverá apresentar aos técnicos do DAESC, antes do primeiro fornecimento o *layout* das informações de rotulagem das embalagens primária e secundária, para conferência das informações exigidas neste termo, além daquelas previstas na Ficha Técnica do produto.

**9.6** A critério do DAESC, a Contratada poderá fazer ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

1. **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

As Associações ou Cooperativas deverão apresentar:

10.1 Certificado de análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo comprovando os dados dos itens 04 e 05 deste termo, exceto as “Análises Complementares”, as quais poderão ser solicitadas pela Administração, a qualquer tempo. Caso este certificado de análises e ensaios não esteja completo, poderão ser anexados outros complementando-o. Os Certificados de ensaios não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por laboratórios de análise de alimentos, conforme opção abaixo:

a) laboratórios da rede oficial do MS;

b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde, que possuam acreditação pelo INMETRO ou certificado de gestão de qualidade ISO;

c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizadas no Estado de São Paulo;

10.2 A critério da Associação ou Cooperativa, o laudo bromatológico poderá ser entregue diretamente pelo laboratório selecionado pela empresa ofertante da melhor proposta. O laudo deverá ser entregue ao DAESC, em via original e será objeto de verificação de autenticidade.

10.3 As Informações Técnicas do produto devem estar em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos.

1. DAS AMOSTRAS

**11.1** As Cooperativas e Associações classificadas deverão entregar neste órgão, mediante agendamento prévio, amostras e contraprovas do produto, objeto da chamada pública, para testes internos, a serem realizados pela equipe técnica do CISE/DAESC/CENUT, sendo:

- 03 (três) amostras do produto objeto desta Chamada Pública, em embalagem original (3 pacotes de cada), devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo correspondentes àqueles escolhidos Cooperativa e Associação a serem entregues quando da execução dos contratos; sendo 01 (uma amostra) para testes internos e 02 (duas) para contraprova. As contraprovas serão lacradas e armazenadas no DAESC.

**11.2** A amostra deverá ser entregue no DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAESC, na Praça da República, nº 53 - Sala 56 - Andar Térreo, Centro, São Paulo/SP, impreterivelmente das 8:00 às 16:00 horas. A critério do DAESC poderá ser determinado outro local para encaminhamento da amostra.

**11.3** O DAESC efetuará o lacre da amostra e emitirá o respectivo comprovante de entrega da mesma. A aposição do lacre destina-se apenas à identificação da amostra para posterior encaminhamento da mesma para análise da área técnica que integra a Comissão de Chamamento Público (CCP).

**11.4** Será fornecida às Associações e Cooperativas 01 (uma) via do comprovante de entrega da amostra e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão de Chamamento Público (CCP), pelo DAESC.

**11.5** Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas ou que não estiverem totalmente vedadas.

**11.5.1** A rotulagem da embalagem da amostra entregue poderá, excepcionalmente, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador. No entanto, a Contratada deverá apresentar o *layout* e a rotulagem das embalagens primária e secundária antes do primeiro fornecimento, para análise e aprovação pelo DAESC.

1. **DAS AVALIAÇÕES**

**12.1** A avaliação técnica do produto será feita através de conferência/análise da documentação técnica e testes da amostra: teste técnico - interno, teste sensorial – interno.

**12.2** Para os demais produtos, após a suspensão da sessão, será obrigatório o cumprimento do teste interno, realizado pela equipe do DAESC, o qual compreende as avaliações técnico-culinária e sensorial do produto.

**12.3** O DAESC, através da equipe técnica do CENUT realizará a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica solicitada no item 10 deste termo, que comprova o integral atendimento ao Termo de Referência e ao Projeto de Venda da Associação e Cooperativa, e emitirá parecer conclusivo.

**12.4** As Associações e Cooperativas deverão apresentar uma via ORIGINAL ou CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA da Ficha Técnica do produto e deverá ser integralmente preenchida.

**12.5** As informações declaradas deverão estar em conformidade com as constantes na rotulagem das embalagens primária e secundária.

**12.6** O DAESC poderá solicitar a revisão do texto ou esclarecimentos referentes às informações da Ficha Técnica do produto, sempre que estas se mostrarem insuficientes ou inadequadas para a perfeita compreensão dos usuários.

1. **TESTES TÉCNICO E SENSORIAL (INTERNO)**

Os testes a serem realizados são:

**a)** Técnico-culinário

**b)** Sensorial

**13.1** Passando pela etapa de aprovação da documentação técnica consoante do item 10, a empresa será notificada a comparecer no DAESC para a realização dos testes internos técnico e sensorial.

**13.2** Os testes internos serão realizados com as amostras que foram entregues e lacradas e seus resultados serão registrados e informados ao interessado, através de documento emitido pelo CENUT.

**13.3 DO TESTE TÉCNICO-CULINÁRIO**

Será realizado na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escolar com acompanhamento do presidente da Associação ou Cooperativa ou se fizer representar oficialmente através de procuração, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações contidas no Projeto de Venda e Ficha Técnica e no rótulo dos produtos, como as condições rotineiras de armazenamento e distribuição nas unidades atendidas, para avaliação de:

1. Informações gerais do produto
2. Condições da embalagem
3. Ingredientes
4. Modo de armazenamento do produto
5. Modo de preparo
6. Tempo de cocção
7. Aderência
8. Decantação
9. Rendimento do produto (per capita/porcionamento)
10. Facilidades ou dificuldades encontradas
11. Resultado final

**MODELO BÁSICO DO FORMULÁRIO DE TESTE TÉCNICO-CULINÁRIO**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **1. Informações gerais do produto** | |
| Objeto: |  |
| Processo: |  |
| Chamada Pública |  |
| Produto: |  |
| Marca: |  |
| Fabricante: |  |
| Proponente: |  |
| Embalagem (Kg): |  |
| Data de Fabricação: |  |
| Data de Validade: |  |
| Lote: |  |
| 1. **2.Condições da Embalagem** | |
| Análise visual das condições da embalagem primária(inclusive a vedação)  Está adequada? | sim não  Obs: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **3. Ingredientes** | |
| Confere com os ingredientes/componentes informados na proposta?  Confere com os ingredientes/componentes informados no termo de referência? | sim não  sim não  Obs:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **4. Modo de armazenamento do produto** | |
| Declarado | sim não  Obs:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **5. Modo de preparo** | |
| Quantidade de água recomendada na embalagem:  Quantidade de água recomendada na embalagem foi suficiente para preparo e obtenção de produto com as características desejadas:  Modo de preparo realizado pelos técnicos seguiu instrução de embalagem? | \_\_\_\_\_\_\_\_Litros  sim não  sim não  Obs:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **6. Aderência** | |
| Aderente à panela  Grãos aderentes entre si | sim não  sim não  Obs:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **7. Rendimento (Per capita/porcionamento)** | |
| Rendimento | \_\_\_\_\_\_Kg ou \_\_\_\_\_\_\_% |
| **8. Facilidades e dificuldades encontradas** | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
| **9. Resultado Final** | |
| Produto aprovado? | sim não |
| Seguirá para teste externo? |  Sim. Providenciar amostras para teste de aceitabilidade externo junto aos alunos.   Não. Produto reprovado.   Não. Não será realizado teste externo, pois o produto não se enquadra nas condições estabelecidas no item 5 do Termo de Referência.  Motivo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Equipe Técnica (CENUT/DAESC) que realizou o teste:**  Nome e Número de Inscrição no CRN: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Representante da Empresa que acompanhou o teste:**  Nome e número de Inscrição no Conselho Regional da Profissão: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |

Caso o produto não seja aprovado nos testes internos, deste instrumento, Associação ou Cooperativa será desclassificado do certame.

* 1. **DO TESTE SENSORIAL**

13.4.1 Quando da aprovação do produto no teste técnico-culinário do item 13.3,o DAESC, através da equipe técnica do CENUT, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, procederá à avaliação sensorial das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na proposta da empresa e embalagem.

13.4.2 O teste sensorial será realizado através de equipe treinada por nutricionista do DAESC, composta por 11 (onze) pessoas/provadores. Para o teste sensorial não será permitida a presença do proponente.

13.4.3 Serão avaliados os atributos de quatro características sensoriais do alimento: aparência e sabor, odor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos), conforme as especificações a seguir:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODELO DE AVALIAÇÃO (INDIVIDUAL) SENSORIAL DE FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1**  **Você está recebendo uma amostra de feijão carioca, grupo 1, tipo 1**  Características sensoriais esperadas para este produto:  Aparência: característica do produto; alongado; grãos íntegros; caldo homogêneo.  Cor: marrom.  Sabor: característico do produto; agradável; suave.  Odor: característico do produto; agradável; suave.  Consistência/Textura: cozido; macio; consistente.  Como você o classifica, considerando as características sensoriais esperadas do produto?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Aparência e Sabor | Odor | Consistência/Textura | | Bom | Característico | Adequada | | Regular | Característico pouco acentuado | Moderadamente adequada | | Insatisfatório | Não característico | Inadequada |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Aparência e Sabor  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Odor  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Consistência/Textura  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Avaliação Global**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |   Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Data:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

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

* **Insatisfatório**: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: insatisfatório, não característico, inadequada.
* **Satisfatório**: quando houver predominância dos adjetivos: bom, regular, característico pouco acentuado, adequada, moderadamente adequada.

Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado “insatisfatório”, pela maioria dos provadores, não será aprovada na Avaliação Sensorial. A Associação ou Cooperativa somente será aprovada na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO.

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.*

O parecer final do teste sensorial deverá ser emitido conforme modelo a seguir:

|  |  |
| --- | --- |
| MODELO DE PARECER CONCLUSIVO DO TESTE SENSORIAL DE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |
| Resultado da avaliação pelos degustadores | Maioria das avaliações globais: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Produto aprovado? |  sim  não |
| Seguirá para teste externo? |  Sim. Providenciar amostras para teste externo junto à rede.   Não. Reprovado na análise sensorial por apresentar características divergentes das esperadas para o produto.   Não. Não será realizado teste externo, pois o produto não se enquadra nas condições estabelecidas no item 5 do Termo de Referência. |
| **Equipe Técnica (CENUT/DAESC) que realizou o teste:**  Nome e Número de Inscrição no CRN: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **Representante da Empresa:**  Nome e número de Inscrição no Conselho Regional da Profissão: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |

13.4.5 O produto ofertado pelo Associação ou Cooperativa estará apto para ser homologado desde que satisfaça todas as condições constantes da proposta e estabelecidas neste Termo de Referência, cuja comprovação será feita através de aprovação em todas as etapas de análises e avaliações deste termo.

13.4.6 A equipe técnica do CENUT emitirá um parecer conclusivo a cada etapa de teste realizado e para aprovação do produto emitirá um Parecer Conclusivo Geral. Caso haja reprovação em qualquer uma das etapas, a equipe técnica do CENUT emitirá um Parecer Conclusivo Motivado sobre a recusa do produto ofertado pela Associação ou Cooperativa.

13.4.7. No caso da pessoa que acompanhará os testes não ser representante legal da empresa, esta deverá estar devidamente credenciada mediante documento subscrito pelo representante legal da empresa.

Para todos os testes será preenchida a declaração abaixo:

**DECLARAÇÃO**

Eu, portador do RG \_\_\_\_\_\_\_, representante da empresa estive presente na data \_\_\_\_\_\_\_ participando e acompanhando os testes do produto marca , local .

Empresa:

Nome:

Assinatura:

RG:

1. **DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO**

**14.1.** Para toda contratação, a contratada obrigar-se-á a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências deste Termo de Referência, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue.

**14.2.** Para verificação do atendimento de todas as características dos produtos adquiridos, das embalagens e dos lotes produzidos antes da entrega ao DAESC, há a exigência de laudos dos gêneros alimentícios não perecíveis, através de inspeção e análise desses produtos por Laboratórios Credenciados, de acordo com o item 10. Estas análises laboratoriais solicitadas visam orientar o CENUT com relação ao atendimento das especificações do Termo de Referência do Edital, garantindo que o produto adquirido seja aquele pretendido pelo DAESC. O laudo deverá ser disponibilizado para análise no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas anteriores a entrega do produto.

**14.3.** O laboratório selecionado pela empresa para o controle de qualidade dos produtos adquiridos pelo DAESC, deverá realizar inspeção, coleta de amostras e análises dos alimentos dos lotes produzidos. Os laudos devem seguir o disposto nas normas vigentes de Inspeção/Reinspeção, mantendo o padrão e detalhamento da análise conforme realizado na fase do chamamento público, de acordo com o item 10.

**14.4.** Somente serão aceitos em nossa Central de Distribuição os produtos que concluírem com êxito todas as etapas e procedimentos de controle de qualidade preconizados pela Lei federal nº 11.947 de 16/6/2009; Resolução FNDE nº 06/2020; Resolução DC nº 259 de 20/9/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS; Portaria CVS 5 de 09/4/2013; NBR 5426/85; Resolução DC no 12 de 2/1/2001, da ANVISA/MS.

**14.5.** Após a entrega do produto adquirido, resultante de cada contrato, a equipe técnica do CENUT do DAESC poderá efetuar testes internos com amostras do produto, que deverá apresentar características idênticas às das amostras utilizadas e aprovadas nos testes anteriormente realizados, conforme especificações deste termo.

**14.6.** A qualquer tempo, antes do vencimento do prazo de validade do produto, o DAESC através da equipe técnica do CENUT poderá proceder a novos testes do produto, internos ou de campo, utilizando para tantas amostras disponíveis nos estoques da Central de Distribuição ou em qualquer escola da rede. No caso de testes em campo, ou quando a equipe julgar necessário, o proponente será convocado pelo DAESC para acompanhar os procedimentos que serão documentados pela equipe responsável.

**14.7.** Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem, o proponente será notificado para substituir o produto devendo retirá-lo no local onde se encontrar, no prazo em que a Administração estabelecer, substituindo-o em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no Edital que disciplinou o chamamento, não gerando quaisquer ônus para o contratante.

**14.8.** Em decorrência dos procedimentos descritos nos itens 14.1 e 14.5, fica facultada ao contratante a exigência de laudo técnico nos laboratórios credenciados, sob ônus da contratada.

**14.9.** Comprovado o não atendimento integral das especificações constantes no item 4 deste termo, o contratante poderá solicitar reanálise do produto às expensas da contratada.

**14.10.** Se por ventura a contratada se recusar a providenciar a reanálise do produto, deverá suspender as entregas e substituir os produtos/lotes já entregues nas unidades de recebimento (Centro de Distribuição e/ou Unidade Escolar), por outro produto/lote que esteja em conformidade com o laudo bromatológico.

**14.11.** A recusa pela substituição do produto poderá ensejar em aplicação de penalidade prevista na Resolução SE n° 33/2003 e legislação.

**14.12.** Estando dentro do prazo de validade do produto e/ou embalagem e uma vez verificadas alterações (laudos e/ou testes), que justifiquem o procedimento de controle de qualidade, o DAESC encaminhará amostras do produto para exames nos laboratórios credenciados, observadas as legislações vigentes, correndo por conta da contratada as despesas com todos os laudos.

**14.13.** Caso a data de validade da contraprova vença durante o período de vigência do Chamada Pública, será solicitado ao fornecedor novas amostras as quais serão submetidas a todas etapas de testes internos e se necessário também testes externos.

**14.14.** O produto deverá ser produzido em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento.

**14.15.** O produto deverá ser produzido mediante o registro ou comunicação sobre o início de fabricação “dispensados de registro” em órgãos competentes.

**14.16.** Os estabelecimentos produtores deverão possuir e manter Responsável Técnico pela fabricação do produto. O RT deverá estar registrado em Conselho de Classe.

**14.17.** A qualquer tempo durante a vigência da Chamada Pública a Administração poderá solicitar os documentos que comprovam as exigências dos itens 14.14 a 14.16. A não apresentação dos referidos documentos no prazo definido pela Administração ensejará em penalidades cabíveis.

1. **DO FORNECIMENTO**

**15.1** As entregas serão definidas por cronograma estabelecido pelo Centro de Logística e Distribuição – CELOG, responsável pelo recebimento, guarda e distribuição dos alimentos pertencentes e esta Pasta.

**15.2** As entregas poderão ocorrer diariamente, respeitando o cronograma definido pelo CELOG, devido à necessidade de organização e gestão do Núcleo e Armazenamento.

**15.3** As quantidades definidas nos contratos, nortearão o prazo total das entregas, respeitando as estimativas mensais e o cronograma de entrega.

**15.4** As datas das entregas são passíveis de alterações, a critério da Administração, nesses casos, a contratante comunicará a contratada em até 03 (três) dias úteis de antecedência das entregas programadas.

**15.5** A entrega dos produtos deverá ser efetuada no Núcleo de Armazenamento, sito à Estrada Doná Copase, S/N – Condomínio Hines - Vila Nova – Cajamar – SP – CEP: 07750-000 (referência Avenida Marginal do Ribeirão dos Cristais, 800 – Jordanésia, Cajamar/SP), de segunda a sexta-feira, das 07 horas às 17 horas, mediante agendamento prévio pelo telefone (11) 4447-8503/04 ou por e-mail: [daesc.narm2@educacao.sp.gov.br](mailto:daesc.narm2@educacao.sp.gov.br), [daesc.celog@educacao.sp.gov.br](mailto:daesc.celog@educacao.sp.gov.br).

**15.6** Se durante a vigência do contrato, o endereço citado no item 15.5 vier a mudar, a detentora deverá realizar a entrega no novo endereço indicado pela Contratante, em um raio de até 150 (cento e cinquenta) km da cidade de São Paulo/SP, no âmbito do Estado de São Paulo.

**15.7** A contratada deverá entregar o produto de forma paletizada com altura máxima de carga 1,50m, envolto em filme strech, de 3 (três) a 5 (cinco) voltas, contendo cantoneiras com abas de 7 (sete) a 10 (dez) cm, nos padrões de pallets PBR (altura 0,15 m x largura 1,00m x comprimento 1,20m), contendo chapatex ou papelão em sua base para os casos de sacaria (fardo), em material resistente liso, lavável e impermeável.

**15.8** As embalagens deverão estar devidamente identificadas, com os dados obrigatório do produto (nome do fabricante, nome do produto, lote, data de fabricação, validade e o código de barras padrão EAN-128) e posicionadas de modo que a face impressa com tais dados, estejam de maneira visível em todas as embalagens e todos os lados dos pallets, para que facilite a agilize a conferência.

**15.9** Se porventura os produtos não estiverem acondicionados e transportados em conformidade com a Portaria CVS-nº 05, de 09 de abril de 2013, bem como com o disposto neste Termo de Referência, a equipe responsável pelo Núcleo de Armazenamento, poderá recusar o recebimento do produto e a Contratada deverá refazer a entrega da forma correta mediante agendamento com o Núcleo de Armazenamento. Se o prazo não for cumprido, a contratada estará sujeita a multas e sanções previstas em lei.

**15.10** A entrega do produto impróprio para consumo ou fora das condições estabelecidas neste Termo de Referência, implicará em inexecução contratual, sujeita a aplicações de multas e demais sanções previstas em lei.

**15.11** Caso durante a execução do contrato as embalagens secundárias apresentem avarias de maneira recorrente, de forma que prejudique o armazenamento, a Contratada poderá solicitar justificadamente a troca do tipo, desde que seja uma das opções descritas neste termo, sem qualquer ônus à Contratante e desde que autorizado pelo DAESC. A mudança da embalagem secundária deverá obedecer aos dispositivos de aprovação de *layout* deste termo e ocorrerá somente quando do início de entregas de novos lotes, não podendo ser alterada durante a execução do contrato, para este último caso será adotada providência do item 15.9.

**15.12** A contratada deverá emitir Nota Fiscal de Venda, e enviar em arquivo xml e a DANFE (pdf) para conferência e controle dos produtos a serem entregues no Núcleo de Armazenamento.

**15.13** A Nota Fiscal de Venda, deverá ser encaminhada por e-mail: [daesc.narm2@educacao.sp.gov.br](mailto:daesc.narm2@educacao.sp.gov.br), [daesc.celog@educacao.sp.gov.br](mailto:daesc.celog@educacao.sp.gov.br), com no mínimo 02 (dois) dias úteis de antecedência à data de entrega no Núcleo de Armazenamento, para agilizar a facilitar o processo de recebimento dos produtos.

**15.14** A contratada deverá emitir Nota de Simples Remessa para controle dos seus pallets, cuja retirada deverá ser efetuada pela contratada em até 20 (vinte) dias úteis após a entrega dos produtos.

**15.15** Se a contratada não realizar a retirada no período determinado, o Responsável pelo Núcleo de Armazenamento, fará o descarte dos pallets, às expensas do contratado.

**15.16** A contratada obriga-se a utilizar meios de transporte adequados ao produto, em conformidade às Normas de Higiene e Saúde, de acordo com a Seção VII da Portaria CVS-nº 05, de 09 de abril de 2013.

**15.17** Somente serão aceitos no Núcleo de Armazenamento da Secretaria, os produtos que concluírem com êxito todas as etapas e procedimentos de controle de qualidade descritos neste instrumento, realizado pela equipe do DAESC/CENUT.

**15.18** Para verificação do atendimento de todas as características dos produtos adquiridos antes da entrega, há a exigência de laudos bromatológicos dos gêneros alimentícios, através de inspeção e análise desses produtos de acordo com os Critérios para Operacionalização do Controle de Qualidade de Alimentos Não Perecíveis estabelecidos em legislação vigente e neste termo.

**15.19** O laudo bromatológico e o arquivo em Word ou PDF com a sequência alfanumérica do código de barras (de acordo com as especificações exigidas pelo item 4, do termo de referência), de cada lote a ser entregue, deverão ser disponibilizados para análise no prazo mínimo de 03 (três) dias úteis anteriores à entrega do produto.

**15.20** Se o laudo não for entregue em tempo hábil, o Núcleo de Armazenamento da Secretaria não receberá o produto e a contratada estará sujeita a multa e sanções previstas em lei.

1. **OBRIGAÇÕES DAS CONTRATADAS**

**16.1** Responsabilizar-se pelo produto entregue enquanto o seu prazo de validade estiver vigente.

**16.2** Entregar os produtos, objeto desta Chamada Pública no local indicado pela Contratante, nas especificações solicitadas por meio de celebração de contrato, assegurando que, no ato da entrega, os produtos estejam de forma adequada e nas quantidades estabelecidas neste Termo de Referência.

**16.3** Submeter-se a fiscalização e acatar as exigências da Contratante quanto ao fornecimento, providenciando a imediata correção das deficiências apontadas.

**16.4** Reparar, corrigir, remover ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios resultantes da fabricação ou do transporte.

**16.5** Comunicar, formalmente, com a devida antecedência a ocorrência de condições inadequadas para a entrega dos produtos ou a iminência de fatos que possam prejudicá-los, bem como eventual atraso ou paralisação, apresentando justificativa, que poderá ser aceita ou não pela Contratante.

**ADENDO I-A**

**CRONOGRAMA ESTIMADO 2020**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produto: FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1  (detalhamento será condicionado ao cronograma detalhado de entrega a ser entregue a cada fornecedor, após a celebração do contrato) | | |
| **Períodos de entrega** | **Quantidades em quilos**  **(KG)** |
| 1ª Quinzena de Novembro/2020 | 360.000,00 |
| 1ª Quinzena de Dezembro/2020 | 540.000,00 |
| **TOTAL** | **900.000,00** |

**CRONOGRAMA ESTIMADO 2021**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Produto: FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1  (detalhamento será condicionado ao cronograma detalhado de entrega a ser entregue a cada fornecedor, após a celebração do contrato) | | |
| **Períodos de entrega** | **Quantidades em quilos**  **(KG)** |
| 2ª Quinzena de Março/2021 | 360.000,00 |
| 1ª quinzena de Abril/2021 | 360.000,00 |
| 2ª quinzena de Maio/2021 | 360.000,00 |
| 1ª quinzena de Julho/2021 | 360.000,00 |
| 1ª quinzena de Agosto/2021 | 360.000,00 |
| 1ª quinzena de Setembro/2021 | 360.000,00 |
| **TOTAL** | **2.160.000,00** |

**ADENDO I-B**

RECIBO DE ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

|  |  |
| --- | --- |
| Processo n° | Chamada Pública nº |

Objeto: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **DOCUMENTAÇÃO** |
| ( ) Certificado de análises e ensaios bromatológicos. |
|  |
| ( ) Não entregou documentação técnica para este item. |
|  |
| ( ) Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos. fls. |
|  |
| ( ) Não entregou documentação técnica para este item. |
|  |
| **Outros:** |

|  |
| --- |
| Data da entrega da documentação técnica: |
| Empresa: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Responsável CENUT |  | *Responsável empresa* |
|  |  | *Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
|  |  |  |
| Carimbo e assinatura |  | *Assinatura* |

**ADENDO I-C**

RECIBO DE ENTREGA DA AMOSTRA DE PRODUTO

|  |  |
| --- | --- |
| Processo n° | Chamada Pública nº |

Objeto: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**PREENCHER COM S (SIM) OU N (NÃO)**

|  |
| --- |
| AMOSTRAS |
| ( ) 3 (três) amostras do produto em embalagem original (3 embalagens primárias) Peso: |
|  |
| ( ) Amostras apresentam mesmo número de lote. LOTE (S): |
|  |
| ( ) Amostras apresentam mesma data de fabricação. DATA (S): |
|  |
| ( ) Amostras apresentam rótulo original |
|  |
| ( ) Rótulos foram apresentados em etiquetas: |
|  |
| ( ) Sim |
|  |
| ( ) Não |

|  |
| --- |
| LACRES |
| Número de lacre da amostra: |
|  |
| Número de lacre das contraprovas: |
|  |

|  |
| --- |
| Data da entrega das amostras do produto: |
| Empresa: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Responsável CENUT |  | *Responsável empresa* |
|  |  | *Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *Tel.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
|  |  |  |
| Carimbo e assinatura |  | *Assinatura* |

**ADENDO I-D**

**MODELO DE FICHA TÉCNICA**

**Objeto: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Chamada Pública nº: .................Processo da Chamada Pública nº: .......................... | | | | |
| Produto: ..................................... Marca: ........................................... | | | | |
| Nome e Endereço do Fabricante: ................................... Proponente: ............................... | | | | |
| N° de registro no órgão competente: ....................................................................................... | | | | |
| Composição centesimal **real** do produto, expressa em: | | | | |
| **Nutrientes em 100g** | | | | |
| ***Macronutrientes*** | **Minerais** | **Vitaminas lipossolúveis** | **Vitaminas hidrossolúveis** | |
| *Valor Energético (Kcal):* | Fe: | Vit A: | Vit C: | Vit B6: |
| *Carboidrato:* | Na: | Vit D: | Vit B1: | Folato: |
| Proteína: | Ca: | Vit E: | Vit B2: | Vit B12: |
| Lipídeo: | Zn: | Vit K: | Niacina: |  |
| Fibras: | Mg: |  |  |  |
| **Condições de armazenamento que assegurem as características originais do produto:** | | | | |
| ............................................................................................................................................ | | | | |
| Componentes: ....................................................................................................................... | | | | |
| Modo de preparo/ instrução de uso: .......................................................................................... | | | | |
| Empilhamento máximo: .............................................. Prazo de validade: ................................. | | | | |
| Embalagem primária – peso líquido: ........................................................................................ | | | | |
| Embalagem secundária – peso líquido: ....................................... Peso bruto: ........................... | | | | |
| Número de caixas por pallet: ........................................ | | | | |
| Nome representante legal: ..................................................................................................... | | | | |
| Cargo: .................................................... RG: ......................................................................... | | | | |
| Telefone: .................................................. Assinatura: ............................................................. | | | | |

**ADENDO I-E**

**Portaria CISE nº 1, de 18 de junho de 2015.**

**A Coordenadora da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares - CISE**, no uso de suas atribuições legais, em face do que lhe representou o Centro de Serviços de Nutrição - CENUT, do Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno – DAAA/CISE, e considerando a necessidade de definir critérios e procedimentos para padronizar a operacionalização do Controle de Qualidade de Alimentos, com vistas à composição de cardápios do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria da Educação, assegurando o cumprimento das exigências estabelecidas nos editais de processos licitatórios, expede a presente Portaria.

**Artigo 1º** - A definição de critérios e procedimentos, objeto desta Portaria, para operacionalização do Controle de Qualidade de Alimentos, que compõem os cardápios do Programa de Alimentação Escolar da Secretaria da Educação, tendo como base as disposições da Lei federal nº 11.947, de 16/6/2009, e da Resolução FNDE nº 06/2020, que versam sobre o atendimento à Alimentação Escolar, destina-se a orientar as empresas fornecedoras, bem como os laboratórios que procederão à inspeção e à análise dos alimentos a serem adquiridos, visando a conferir legitimidade e eficácia a essa operacionalização.

**Artigo 2º** - Para fins da operacionalização do **Controle de Qualidade de Alimentos**, de que trata esta Portaria, as empresas fornecedoras deverão observar que:

**I** - Entende-se como lote o conjunto de embalagens primárias processadas num mesmo período, sem intervalo no processamento, e sob condições essencialmente iguais, em consonância com o que dispõe a Resolução DC nº 259, de 20/9/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde - MS;

**II** - Todos os lotes de alimentos deverão ser inspecionados na origem e posteriormente analisados, de forma a assegurar o atendimento das exigências constantes do item 2 do Folheto Descritivo que integra o Edital de licitação do produto, para controle de qualidade do lote a ser entregue;

**III** - A análise do alimento, na forma prevista no inciso anterior, far-se-á por meio de coleta aleatória de amostras, realizada por uma das seguintes instituições:

a) laboratórios da rede oficial do MS;

b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde, que possuam acreditação pelo INMETRO ou certificado de gestão de qualidade ISO;

c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizadas no Estado de São Paulo;

**IV** - Os laboratórios deverão emitir Laudo de Conclusão (de Inspeção ou Reinspeção e de Análise ou Reanálise) por lote do alimento a ser adquirido, na conformidade do que estabelece o respectivo Folheto Descritivo;

**V** - É facultado à empresa fornecedora o pedido de Reinspeção ou de Reanálise, em caso de contestação de possíveis resultados condenatórios emitidos pelo laboratório, após a Inspeção ou a Análise dos lotes de alimentos;

**VI** - Todas as despesas referentes à Inspeção/Reinspeção e à Análise/Reanálise dos lotes de alimentos serão de responsabilidade da empresa fornecedora;

**VII** - Somente serão adquiridos (recebidos e/ou liberados e pagos) pela CISE, para entrega direta nas escolas, os lotes de alimentos com os respectivos Laudos de Conclusão de Inspeção/Reinspeção e de Análise/Reanálise devidamente aprovados.

**Artigo 3º** - Para emissão do **Laudo de Conclusão** de Inspeção/Reinspeção ou de Análise/Reanálise, por lote de alimentos, assegurando a regularidade desejada, os laboratórios deverão adotar os seguintes procedimentos:

**I** - Inspecionar, na empresa fornecedora, o local de armazenamento do produto, indicando possíveis pontos que se encontrem em desacordo com as “Boas Práticas de Armazenagem”, na conformidade do que dispõe a **PORTARIA CVS 5, de 09/4/2013**;

**II** - Para inspeção dos lotes de alimentos, utilizar o **Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos**, **NBR 5426/89** e considerar:

|  |
| --- |
| a) Nível de Inspeção: II (padrão);  b) Plano de Amostragem: simples, normal;  c) Nível de Qualidade Aceitável (NQA): 2,5  d) Unidade: alimento contido na embalagem primária;  e) Tamanho do Lote: número de unidades que constituem o lote; |

**III** - Verificar o número de unidades que devem ser inspecionadas, conforme dispõe a Tabela 1 do Anexo A do **Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos**, **NBR 5426/89**, sendo que, para calcular o número de unidades do lote, deverá ser dividido seu peso/volume total pelo peso ou volume da embalagem primária;

**IV** - Retirar, aleatoriamente, as embalagens secundárias ou terciárias (caixas ou fardos), se for o caso, do interior, das laterais, da base e do topo da pilha, observando que o número de embalagens a serem retiradas deve ser igual ao número de unidades que se pretende examinar;

**V** - Abrir as embalagens secundárias ou as terciárias (caixas ou fardos), se for o caso, sem danificar o produto ou a embalagem, e conferir a quantidade de unidades (com base na embalagem primária) que se encontram embaladas na caixa ou fardo;

**VI** - Examinar as unidades e considerar como defeituosa crítica a unidade que apresentar, na embalagem, irregularidades que comprometam a qualidade e/ou a conservação do alimento durante a vigência do seu prazo de validade ou que estejam com prazo de validade vencido;

**VII** - Verificar e registrar se o rótulo da embalagem secundária, ou da terciária (caixa ou fardo), atende às especificações para o alimento, de acordo com o respectivo Folheto Descritivo, sendo que, em caso de não atendimento, o produto será considerado com defeito, cabendo ainda observar que o rótulo da embalagem primária deve ser analisado no âmbito do laboratório;

**VIII** - Somente aprovar na Inspeção o lote de alimento cujo número de unidades defeituosas detectadas seja igual ou inferior ao número máximo indicado na Tabela 2 do Anexo A do **Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por Atributos**, **NBR 5426/89**;

**IX** - Emitir o Laudo de Inspeção/Reinspeção, conforme Modelo constante do Subanexo 1 do **ANEXO I**, que integra a presente Portaria, por lote de alimento examinado, preenchendo os campos específicos, de acordo com as instruções para preenchimento constantes do Subanexo 2 do **ANEXO I** desta Portaria, podendo ser utilizado, caso o laboratório possua, impresso próprio de Laudo de Inspeção/Reinspeção, desde que contemple todas as informações contidas no referido Modelo;

**X** - Enviar o Laudo de Inspeção/Reinspeção ao CENUT/DAAA/CISE.

**Artigo 4º** - Na **Coleta de Amostras,** para análise dos lotes de alimento aprovados na Inspeção, o laboratório deverá:

**I** - Visando à análise microbiológica, utilizar plano de amostragem na conformidade do estabelecido no Regulamento Técnico, constante do Anexo que integra a Resolução DC no 12 de 2/1/2001, da ANVISA/MS;

**II** - Para as demais análises estabelecidas no Anexo I do Edital de licitação do produto, considerar “n” igual a 5 (cinco) e “c” igual a 0 (zero), onde “n” é o número de unidades a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e **analisadas separadamente, uma a uma**, e “c” é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não conformidades;

**III** - Para calcular o número de unidades da amostra, dividir o seu peso ou volume total pelo peso ou volume da embalagem primária;

**IV** - Coletar, aleatoriamente, das embalagens secundárias ou das terciárias, se for o caso, que foram separadas na Inspeção, unidades que não apresentem defeitos que comprometam a qualidade e a conservação do produto;

**V** - Realizar coleta em duplicidade para os alimentos não enlatados e em triplicidade para alimentos considerados comercialmente estéreis (enlatados).

**VI** - Dividir as unidades coletadas em 2 (dois) conjuntos de amostras, acondicionar, lacrar e etiquetar cada conjunto, como **Amostra 1** e **Amostra 2**;

**VII** - Encaminhar a **Amostra 1** para análise no âmbito do laboratório, assegurando que não sofra danos e mantendo condições adequadas à sua conservação;

**VIII** - Observar que é de responsabilidade da empresa fornecedora, em seu local de armazenamento, a guarda da **Amostra 2** e o lote de alimento correspondente, até sua liberação para consumo, sendo ambos liberados quando o lote for aprovado nas análises laboratoriais.

**Artigo 5º** - Para proceder à **Análise dos Alimentos**, os laboratórios deverão observar que:

**I** - Não se efetuará análise em unidades que se encontrem com prazo de validade vencido ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento;

**II** - Os alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados nos respectivos Folhetos Descritivos, sendo utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA e LANARA) e demais metodologias previstas na legislação pertinente, devendo ser indicada, no Laudo de Conclusão, a referência específica;

**III** - Deverão ser efetuadas análises mínimas do alimento, conforme o informado no respectivo Folheto Descritivo, podendo ser solicitadas análises complementares, a pedido do CENUT/DAAA/CISE;

**IV** – Deverá ser emitido o Laudo Conclusivo de Análise/Reanálise, conforme Modelo constante do Subanexo 1 do **ANEXO II**, que integra esta Portaria, preenchendo-se os campos específicos, de acordo com as instruções constantes do Subanexo 2 do **ANEXO II** desta Portaria, podendo ser utilizado, se o laboratório possuir, impresso próprio de Laudo de Análise/Reanálise, desde que **contemple** **todas as informações constantes do referido Modelo**, devendo ainda indicar, de forma conclusiva, se o lote do alimento atende ou não às especificações do respectivo Folheto Descritivo e, em caso de não atendimento, citar os itens que estejam em desacordo e as respectivas unidades;

**V** - O Laudo Conclusivo de Análise/Reanálise deverá ser enviado ao CENUT/DAAA/CISE.

**Artigo 6º** - Com relação aos procedimentos de **Reinspeção** e **Reanálise**, deve-se observar que:

**I** - Caberá ao CENUT/DAAA/CISE, após o recebimento do Laudo de Conclusão de Inspeção ou de Análise, informar, por escrito, à empresa fornecedora, se for o caso, a recusa do alimento, no prazo máximo de 48 horas;

**II** - A empresa fornecedora poderá solicitar a Reinspeção e/ou a Reanálise do alimento recusado, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento da reprovação do laudo de inspeção/análise, informando ao CENUT/DAAA/CISE, por escrito, a estimativa de tempo para a realização da Reinspeção e/ou da Reanálise do alimento;

**III** - A Reinspeção e/ou a Reanálise poderá ser feita no mesmo laboratório que reprovou o alimento ou em qualquer outro laboratório, que também atenda à totalidade das normas estabelecidas nesta Portaria;

**IV** - Todos os itens que determinaram a recusa do alimento devem ser novamente inspecionados/analisados na Reinspeção/Reanálise;

**V** - O Laudo de Conclusão da Reinspeção e/ou da Reanálise deve ser encaminhado ao CENUT/DAAA/CISE, no prazo máximo de 24 horas, após a finalização da Reinspeção/Reanálise;

**VI** - A empresa fornecedora poderá indicar um perito para acompanhar a Reinspeção e/ou a Reanálise, devendo esse perito ser habilitado, possuindo registro no respectivo Conselho Profissional e tendo formação na área pertinente aos resultados que estejam sendo contestados;

**VII** - O laboratório poderá realizar a Reinspeção e/ou a Reanálise na presença de perito não habilitado, porém não poderá haver contestação dos resultados;

**VIII** - É facultado ao CENUT/DAAA/CISE indicar um representante para acompanhar a Reinspeção e/ou a Reanálise;

**IX** - A Reinspeção não será realizada quando o armazenamento do produto apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento inspecionado;

**X** - Após aprovação do produto na Reinspeção, uma nova Coleta de Amostras deve ser realizada, para fins de Análise/Reanálise do alimento;

**XI** - A Reanálise não será realizada quando a **Amostra 2** apresentar indícios de violação e/ou deterioração;

**XII** - Nas situações previstas nos incisos IX e X deste artigo, é obrigatória para o laboratório a emissão de Ata de Reinspeção e/ou de Reanálise, relatando as ocorrências e as decisões tomadas, o que se caracteriza condição para que os resultados da Reinspeção ou da Reanálise possam ser considerados definitivos;

**XIII** - É facultada aos peritos a elaboração de ata sobre as atividades de Reinspeção e/ou Reanálise que poderá acompanhar o Laudo de Reinspeção e/ou Reanálise expedido pelo laboratório;

**XIV** - O CENUT/DAAA/CISE somente aceitará o alimento inicialmente recusado, quando aprovado na Reanálise;

**XV** - Os resultados da Reinspeção e/ou da Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior;

**XVI** - Não se realizando Reinspeção e/ou Reanálise, os resultados da Inspeção e/ou Análise serão considerados definitivos.

**Artigo 7º** - Os critérios e procedimentos para controle de qualidade que se encontram especificados nesta Portaria não se aplicam a alimentos perecíveis panificados e similares, que se submetem a controle de qualidade específico.

**Artigo 8º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário, em especial a Portaria DSE – 1, de 4/10/1996, a Portaria DSE – 1, de 13/6/1997, e a Instrução CISE – 1, de 25/8/2014.

ANEXO I

*A que se refere o inciso IX do artigo 3º da Portaria CISE nº 1/2015*

**Subanexo 1**

**Modelo de Laudo de Conclusão de Inspeção/Reinspeção**

Laboratório: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Laudo:  de inspeção  de reinspeção | | Nº do Laudo: |
| **DADOS DO ALIMENTO** | | | | |
| 1. Natureza / Tipo do Alimento: | | | | 2. Marca: |
| 3. Registro: | | 4. Data de fabricação: | | 5. Data do vencimento: |
| 6. Nome do fabricante / fornecedor / embalador: | | | | |
| 7. Endereço do fabricante / fornecedor / embalador: | | | | |
| **INSPEÇÃO / COLETA** | | | | |
| 8. Local: | | | 9. Data / Hora: | |
| 10. Temperatura local (°C): | | | 11. Temperatura do Alimento (°C)  (somente para congelados e refrigerados) | |
| 12. Total do lote / Nº de pilhas: | | | 13. Nº de unidades inspecionadas: | |
| **RESULTADOS** | | | | |
| 14. Embalagem primária e secundária: | | | | |
| 15. Rótulo da embalagem secundária: | | | | |
| 16. Condições de Armazenagem: | | | | |
| 17. Conclusão: | | | | |
| 18. Data: | 19. Assinatura / Carimbo: | | | |

**Subanexo 2**

**Instruções para preenchimento do Laudo de Inspeção/Reinspeção**

|  |  |
| --- | --- |
| **Campo Nº** | **Instruções:** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6. e 7.  8.  9.  10.  11.  12.  13.  14.  15.  16.  17.  18 e 19. | Anotar o laboratório responsável pela inspeção.  Assinalar se o Laudo é de Inspeção ou Reinspeção.  Anotar o número da Inspeção. Quando se tratar de reinspeção, deverá ser utilizada sequência numérica normal.  **DADOS DO ALIMENTO**  Anotar a natureza do alimento e seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária.  Anotar a marca do alimento.  Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou as expressões “isento de registro” ou “dispensado de registro”.  Anotar a data de fabricação  Anotar a data de vencimento ou a expressão “prazo de validade”.  Anotar o nome e o endereço do fabricante / fornecedor / embalador.  **INSPEÇÃO / COLETA**  Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado.  Anotar a data e a hora da Inspeção / Coleta.  Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra.  Anotar a temperatura do alimento no momento da coleta da amostra (exclusivamente para congelados e refrigerados).  Anotar a quantidade total do lote e o número de pilhas.  Anotar o número de unidades inspecionadas.  **RESULTADOS**  Anotar se as embalagens primária, secundária e até terciária, se houver, são adequadas à natureza, tipo e prazo de validade do produto. Em caso negativo, indicar o tipo e a quantidade com defeitos.  Anotar se os rótulos das embalagens secundárias e também terciárias, se houver, atendem às especificações do Edital. Em caso de não atendimento, indicar as irregularidades.  Anotar a expressão “Condições adequadas de armazenagem” ou “Condições inadequadas de armazenagem”, neste caso indicando as irregularidades.  Utilizar a expressão “O alimento atende às especificações do Edital na Inspeção / Reinspeção” ou “O alimento não atende às especificações do Edital na Inspeção / Reinspeção”, neste caso indicando o tipo e a quantidade das irregularidades quanto à embalagem, a rótulo e a características visuais do alimento.  Datar, assinar e carimbar. |

ANEXO II

*A que se refere o inciso IV do artigo 5º da Portaria CISE nº 1/2015*

**Subanexo 1**

**Modelo de Laudo de Conclusão de Análise/Reanálise**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | Laudo:  de análise  de reanálise | | | | Nº da Análise: | | |
| **DADOS DO ALIMENTO** | | | | | | | | |
| 1. Nº das unidades analisadas: | | 2. Entrada no laboratório  (data / hora) | | | | | 3. Solicitante | |
| 4. Endereço do solicitante: | | | | | | | | |
| 5. Natureza / Tipo do alimento: | | | | | | 6. Marca: | | |
| 7. Registro: | | 8. Data de fabricação: | | | | 9. Data de vencimento: | | |
| 10. Nome do fabricante / fornecedor / embalador: | | | | | | | | |
| 11. Endereço do fabricante / fornecedor / embalador: | | | | | | | | |
| **INSPEÇÃO / COLETA** | | | | | | | | |
| 12. Local: | | | | 13. Data / Hora: | | | | |
| 14. Temperatura local (°C): | | | | 15. Temperatura do alimento (°C):  (somente para congelados e refrigerados) | | | | |
| 16. Unidades coletadas: | | | | 17. Peso ou volume por unidade: | | | | |
|  | | | | declarado: | | encontrado: | | |
| 18. Quantidade total do lote: | | | | | | | | |
| **RESULTADOS** | | | | | | | | |
| 19. Embalagem: | | | | | | | | |
| 20. Rótulo da embalagem primária: | | | | | | | | |
| 21. Características organolépticas: | | | | | | | | |
| Aspecto: | Cor: | | | | Odor: | | | Sabor: |
| 22. Análises Microscópicas: | | | | | | | | |
| 23. Análises Microbiológicas: | | | | | | | | |
| 24. Análises Físico-químicas: | | | | | | | | |
| 25. Observações: | | | | | | | | |
| 26. Conclusões: | | | | | | | | |
| 27. Data: | | | 28. Assinatura / carimbo | | | | | 29. Nº do Laudo |

**Subanexo 2**

**Instruções para preenchimento do Laudo de Análise/Reanálise**

|  |  |
| --- | --- |
| **Campo Nº** | **Instruções:** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  6.  7.  8.  9.  10. e 11.  12.  13.  14.  15.  16.  17.  18.  19.  20.  21, 22 e 23.  24.  25  26 e 27.  28. | Anotar o Laboratório responsável pela análise/reanálise.  Assinalar se o laudo é de análise ou reanálise.  Anotar o número da análise. Quando se tratar de reanálise, deverá ser utilizada sequência numérica normal.  **DADOS DOS ALIMENTOS**  Anotar os números que identificam as unidades analisadas.  Anotar a data e horário da entrada da amostra no laboratório.  Anotar, de forma legível, o nome da empresa solicitante.  Anotar o endereço da empresa solicitante.  Anotar a natureza do alimento e o seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária.  Anotar a marca do alimento.  Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou a expressão “isento de registro” ou “dispensado de registro”  Anotar a data de fabricação do alimento.  Anotar a data de vencimento da validade do alimento ou a expressão “prazo de validade”.  Anotar o nome e o endereço do fabricante e/ou fornecedor e/ou embalador.  **INSPEÇÃO / COLETA**  Discriminar o local onde o alimento está armazenado.  Anotar a data e a hora da inspeção/coleta.  Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra.  Anotar a temperatura do alimento no momento da coleta da amostra (exclusivamente para congelados e resfriados).  Anotar o número de unidades separadas para compor a amostra, conforme Plano de Amostragem.  Anotar o peso e o volume líquido, ou peso líquido drenado, declarado no rótulo.  Anotar o peso e o volume líquido, ou peso líquido drenado, encontrado em cada unidade analisada.  Anotar a quantidade total do lote.  **RESULTADOS**  Anotar se a embalagem está de acordo com o Edital. Caso contrário, indicar os defeitos. Anotar se o rótulo atende às exigências do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades.  Anotar em cada campo as expressões: “próprio” ou “impróprio” e indicar as anormalidades, se houver, ou ainda, a expressão “não analisada” para cada unidade da amostra. Quando mais de uma unidade apresentar o mesmo resultado, usar as expressões “Próprio” ou “Impróprio” nas unidades.  Anotar os resultados dos parâmetros analisados, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. Os analistas devem assinar e carimbar o próprio nome em cada campo específico.  Anotar as informações complementares, como o número e o órgão emitente do Laudo de Classificação de Grãos, por exemplo.  Utilizar expressões conclusivas, de acordo com os resultados obtidos, indicando os parâmetros em desacordo com o Edital.  Datar. Assinatura e carimbo do Responsável  Anotar o número do laudo. |

**ANEXO II**

**MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

**PROCESSO n.º SEDUC-PRC-2020/11289**

**CHAMADA PÚBLICA n.º** XX/20XX

**CONTRATO n.º XXXXX**

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O **ESTADO DE SÃO PAULO**, POR SUA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, POR INTERMÉDIO DA COORDENADORIA DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS ESCOLARES E **XXXXXXXXXXXXX**, TENDO POR OBJETO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL CONFORME §1º DO ART.14 DA LEI N.º 11.947/2009 E NAS RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE

O Estado de São Paulo, por intermédio da Secretaria da Educação, através da **Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares**, inscrita no CNPJ sob nº 46.384.111/0010-30, doravante designado(a) “CONTRATANTE”, neste ato representada(o) por seu Coordenador Senhor Daniel Medeiros Dantas Gomes, RG nº 28.264.049-6 e CPF nº 282.355.628-12, no uso da competência conferida pelo Decreto-Lei Estadual nº 233, de 28 de abril de 1970, e XXXXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXX, com sede no endereço XXXXXXXXXXXXX , a seguir denominado “CONTRATADO”, neste ato representada pelo Senhor(a) XXXXXXXXXXX, portador do RG nº XXXXXX e CPF nº XXXXXXXXXX, com fundamentado nas disposições da Lei nº. 11.947/2009 e da Lei nº 8.866/93, e tendo em vista o que consta na CHAMADA PÚBLICA nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – **FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1**, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, **\_\_\_ semestre de 202X**, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com a CHAMADA PÚBLICA n.º XXXXX, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

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

**CLÁUSULA TERCEIRA - LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA**

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

**CLAUSULA QUARTA - DOS PREÇOS E DO RECEBIMENTO**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, no quantitativo descrito abaixo (no quadro) de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o CONTRATADO receberá o valor total de R$ XXXXXXX (XXXXXXXXX).

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste contrato.

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Período letivo** | **Unidade de medida** | **Quantidade** | **Período de Entrega** | **Preço de Aquisição - R$** | |
| **Preço Unitário**  **(**Divulgado em Chamada Publica**)** | **Preço total** |
| 2020 | Quilograma | 360.000,00 | 1ª Quinzena de Novembro |  |  |
| 540.000,00 | 1ª Quinzena de Dezembro |  |  |
| **Total** | | **900.000,00** | **Valor total do Contrato** | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Período letivo** | **Unidade de medida** | **Quantidade** | **Período de Entrega** | **Preço de Aquisição - R$** | | |
| **Preço Unitário**  **(**Divulgado em Chamada Publica**)** | **Preço total** | |
| 2021 | Quilograma | 360.000,00 | 2ª quinzena de Março |  |  | |
| 360.000,00 | 1ª quinzena de Abril |  |  | |
| 360.000,00 | 2ª quinzena de Maio |  |  | |
| 360.000,00 | 1ª quinzena de Julho |  |  | |
| 360.000,00 | 1ª quinzena de Agosto |  |  | |
| 360.000,00 | 1ª quinzena de Setembro |  |  | |
| **Total** | | **2.160.000,00** | **Valor total do Contrato** | | |  | |

O objeto, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente em até **5 (cinco) dias** úteis, contados da data da entrega dos bens.

**PARAGRAFO PRIMEIRO**

Por ocasião da entrega, a CONTRATADA deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente, do servidor do CONTRATANTE responsável pelo recebimento.

**PARAGRAFO SEGUNDO**

Constatadas irregularidades no objeto contratual, o CONTRATANTE poderá:

I. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **5 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

II. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do CONTRATANTE, no prazo máximo de **5 (cinco) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**PARAGRAFO TERCEIRO**

O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **5 (cinco) dias úteis** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante “Termo de Recebimento Definitivo” ou “Recibo”, firmado pelo servidor responsável.

**CLAUSULA QUINTA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Programa 12368081561720000, Elemento 339030, Fonte 005003135 - PROG. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

**CLAUSULA SEXTA - DOS PAGAMENTOS**

Os pagamentos serão efetuados em 30 (trinta) dias, contados da apresentação de cada nota fiscal/fatura no protocolo da CONTRATANTE, à vista do respectivo “Termo de Recebimento Definitivo” ou “Recibo”, em conformidade com a Cláusula Quarta deste instrumento.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da contratada no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo CONTRATADO, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

As formas de pagamento serão definidas pela Administração em decorrência do tipo de verba/recurso que será aplicada na execução contratual.

Os tipos de pagamentos adotados pela Administração são:

1. Mediante crédito aberto em conta corrente em nome da CONTRATADA no Banco do Brasil S/A;
2. Mediante cartão de pagamento corporativo da Secretaria de Estado da Educação na função compra/crédito, com pagamentos via internet (transação virtual tipo E.commerce) ou presencialmente, por meio de equipamento de leitura do plástico para efetivação da operação;

b.1) Nesta condição, o fornecedor deverá ser filiado a uma administradora de cartões de sua preferência.

**PARAGRAFO QUARTO**

Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

**PARÁGRAFO QUINTO**

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

**CLAUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Á CONTRATATANTE cabe:

I. Receber, aprovar, conferir e atestar os produtos, por meio de funcionário especificamente designado.

II. Zelar pelo cumprimento dos padrões definidos entre as partes, determinando a substituição dos produtos, sem ônus para a Contratante, tantas vezes quantas forem necessárias.

III. Nomear, formalmente, no prazo de 5 (cinco) dias corridos, após a da data da assinatura dos contratos, o(s) Gestor(es) e Fiscal(is) para fazer a gestão documental e fiscalizar o fornecimento do produto, objeto deste Termo de Referência.

I.1 A gestão e a fiscalização de que trata o item I, serão realizados sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas.

IV. Notificar a Contratada acerca de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento ou não dos produtos, em tempo hábil para a solução de falhas porventura encontradas.

V. Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos ao fornecimento dos produtos, objeto deste Termo de Referência.

VI. Fornecer uma cópia dos Contratos, Notas de Empenho e efetuar com pontualidade os pagamentos após o cumprimento das formalidades legais.

VII. Prestar ao CONTRATADA todas as informações e esclarecimentos que eventualmente vierem a ser solicitados.

**CLAUSULA OITAVA - GUARDA DOS DOCUMENTOS**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no § 7º do artigo 58 da Resolução nº 06/2020 do FNDE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLAUSULA NONA** - **DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO**

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

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

AO CONTRATADO, além das obrigações constantes do Termo de Referência, que constitui **Anexo I** do Edital indicado no preâmbulo, e daquelas estabelecidas em lei, cabe:

I - Zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

II - Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal n° 8.666/1993;

III - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital da CHAMADA PÚBLICA;

IV - Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato;

V - Prestar à CONTRATANTE, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre a execução do contrato;

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

A CONTRATADA não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

Em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, a CONTRATADA se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, abstendo-se de práticas como as seguintes:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

**PARÁGRAFO QUARTO**

O descumprimento das obrigações previstas nos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Terceira poderá submeter a CONTRATADA à rescisão unilateral do contrato, a critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei Federal nº 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

**CLAUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DO OBJETO CONTRATADO**

O CONTRATANTE, em razão da supremacia do interesse público dobre os interessados particulares, poderá:

1. Modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
2. Rescindir unilateralmente o contrato nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
3. Fiscalizar a execução do contrato;
4. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

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

**CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - MULTA**

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente, de acordo com Resolução SE nº 33/2003 **(Anexo V)** e as sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

**CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal do contrato da Secretaria de Estado da Educação, Departamento de Alimentação Escolar - DAESC, do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, e outras entidades designadas pelo CONTRATANTE ou pela legislação.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Durante a execução dos contratos as Cooperativas ou Associações deverão apresentar documentações que comprovem que os produtos (matéria prima) são oriundos da agricultura familiar, tais como:

1. Notas fiscais emitidas pelos agricultores familiares às Cooperativas ou Associações, Termos de Quitação ou Recibos de Pagamento pelo fornecimento de matéria prima (feijão), devidamente assinados pelo agricultor familiar, relatório acompanhado da relação de suas respectivas DAP’s – Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar e outras documentações que comprovem a execução dos contratos nos termos estabelecidos pelo Programa de Agricultura Familiar, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.
2. Será assegurado aos técnicos da SEDUC/SP o direito de inspecionar as instalações cooperativas e/ou associações, assim como verificar a exatidão das informações apresentadas à Comissão de Chamamento Público (CCP) a qualquer tempo durante a execução dos contratos ou da vigência da Chamada Pública.

**CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REGIMENTO**

O presente contrato rege-se, ainda, pela CHAMADA PÚBLICA n.º 00X/2020 pela Resolução FNDE n.º 06/2020, pela Lei nº 8.666/1993 e pela Lei n° 11.947/2009, em todos os seus termos.

**CLAUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ADITAMENTO**

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

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

O CONTRATADO fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

**CLAUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS COMUNICAÇÕES**

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

**CLAUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO**

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

1. Por acordo entre as partes;
2. Pela inobservância de qualquer de suas condições;
3. Por quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA**

O presente contrato vigorará a partir da assinatura até dia 31 de dezembro de 2020.

**CLAUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO**

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

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

São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 202X

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  CONTRATANTE | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  CONTRATADO (Grupo Formal) |

TESTEMUNHAS:

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(nome, RG e CPF)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(nome, RG e CPF)* |

**ANEXO III**

**MODELO DE PROJETO DE VENDA - GRUPOS FORMAIS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE** | | | | | | | | | | |
| **Identificação da Proposta de Atendimento ao Edital/Chamada Pública Nº XXXXXXXXXX** | | | | | | | | | | |
| **I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES** | | | | | | | | | | |
| **GRUPO FORMAL** | | | | | | | | | | |
| 1. Nome do Proponente | | | | | | | | 2. CNPJ | | |
|
| 3. Endereço | | | | | 4. Município/UF | | | | | |
|
| 5. E. mail | | | | | 6. DDD/Fone | | | | 7. CEP | |
|
| 8. Nº DAP Jurídica | | | 9. Banco | 10. Agência da Conta | | | | | | 11. Nº da Conta |
| 12. Nº de Associados | | | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei Nº 11.326/2006 | | | | | | 14. Nº de Associados com DAP Física | |
|
| 15. Nome do Representante Legal | | | | | 16. CPF | | | | 17. DDD/Fone | |
|
| 18. Endereço | | | | | 19.Município/UF | | | | | |
|
| **II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC** | | | | | | | | | | |
| 1. Nome da Entidade | | | | | | 2. CNPJ | | | | 3. Município/UF |
|
| 4. Endereço | | | | | | | | | | 5. DDD/Fone |
|
| 6. Nome do Representante e E-Mail | | | | | | | | | | 7. CPF |
|
| **III - RELAÇÃO DE PRODUTOS** | | | | | | | | | | |
| 1. Produto | 2. Unidade | 3. Quantidade | | 4. Preço de Aquisição\* | | | | | 5. Cronograma de Entrega dos Produtos | |
| 4.1 Unitário | | | 4.2 Total | |
|  |  |  | |  | | |  | |  | |
| **IV - AGRICULTORES ASSOCIADOS** | | | | | | | | | | |
| 1. Nome do agricultor (a) familiar | | | | | | | | | 2. DAP física | |
|  | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | |  | |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. | | | | | | | | | | |
| Local e Data: | | | Assinatura do Representante do Grupo Formal: | | | | | | Fone/E-mail: | |

\*Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar. . (Resolução FNDE n.º 06/2020)

**ANEXO IV**

**MODELOS DE DECLARAÇÕES**

**ANEXO IV.1**

## MODELO A QUE SE REFERE O ITEM 4.4.1. DO EDITAL

(em papel timbrado do Credenciado)

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

RG nº: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**CPF nº:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DECLARO,** sob as penas da Lei, que o participante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar da Chamada Pública nº \_\_\_/\_\_\_, Processo n° \_\_\_/\_\_\_:

a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

b) não possui impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração;

(Local e data).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO IV.2**

## **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO**

(em papel timbrado do credenciado)

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador do RG nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** e do CPF nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, representante legal do Grupo Formal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, interessado em participar da Chamada Pública nº \_\_\_/\_\_\_, Processo n° \_\_\_/\_\_\_, **DECLARO,** sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro **credenciado** ou interessado, em potencial ou de fato, na presente Chamada Pública;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro **credenciado** ou interessado, em potencial ou de fato, na presente Chamada Pública;

c) o **credenciado** não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro **credenciado** ou interessado, em potencial ou de fato, na presente Chamada Pública;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro **credenciado** ou interessado, em potencial ou de fato, na presente Chamada Pública antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão **credenciado** antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do **credenciado** está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar **credenciado**, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO IV.3**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ART. 34, DA LEI FEDERAL Nº 11.488/2007**

(em papel timbrado do credenciado)

|  |
| --- |
| **ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA POR COOPERATIVAS, NOS TERMOS DO ITEM 4.4.4. DO EDITAL.** |

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador do RG nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** e do CPF nº **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, representante legal da Cooperativa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar da Chamada Pública nº \_\_\_/\_\_\_, Processo n° \_\_\_/\_\_\_, **DECLARO,** sob as penas da Lei, que:

1. O Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
2. A cooperativa aufere Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal n° 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente;

(Local e data).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO IV.4**

**DECLARAÇÃO DO AGRICULTOR FAMILIAR – PRODUÇÃO PRÓPRIA - GRUPOS FORMAIS**

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA - CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_**

Eu,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_representante\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_da Cooperativa/Associação\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com CNPJ nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e DAP Jurídica nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ declaro, para fins de participação no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, que os gêneros alimentícios relacionados no projeto de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP física e compõem esta cooperativa/associação.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO IV.5**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS (GRUPOS FORMAIS)**

**CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_**

O(A) (Grupo Formal) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,DAP jurídica nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com o Projeto de Venda)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador (a) do RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nos termos do Estatuto Social, DECLARA que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R$ 20.000,00 (vinte mil reais) por DAP/ANO CIVIL/ ENTIDADE EXECUTORA referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE n.º 06/2020 que regem o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais documentos normativos, no que couber.

Local, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO IV.6**

**DECLARAÇÃO DE NÃO ADMISSÃO DE TRABALHADORES MENORES**

**CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_\_\_\_\_**

A (cooperativa / associação) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº (..............................), com sede ..........................(endereço completo), CEP ..................... na Cidade de ...................... Estado .................. DECLARA, para os devidos fins e especialmente para o EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº XX/202X, que não admite, em seu quadro de pessoal, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, trabalhadores menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 202X.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome/assinatura do representante legal)

**ANEXO V**

**RESOLUÇÃO SE - 33, DE 1-4-2003**

*Dispõe sobre a aplicação das sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e Estadual nº 6.544/89, no âmbito da Secretaria de Estado da Educação.*

O Secretário da Educação, nos termos dos artigos 2º e 3º do Decreto nº 31.138, de 09/01/90, resolve:

Artigo 1º - A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritiva de direitos, a que se referem os artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93 e alterações, e os artigos 79, 80 e 81 da Lei Estadual nº 6.544, de 22/11/89, obedecerá às normas estabelecidas nesta resolução.

Artigo 2º - As sanções deverão ser aplicadas após regular processo administrativo ficando assegurado o prazo regulamentar do contraditório e da ampla defesa.

§ 1º - Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será o contratado notificado da infração e da penalidade correspondente, para, no prazo de cinco dias úteis, apresentar defesa prévia.

§ 2º - Recebida a defesa, a autoridade competente deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

Artigo 3º - A inexecução total ou parcial dos contratos administrativos, bem como a execução irregular ou com atraso injustificado, com garantia da defesa prévia, será passível das seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa de mora;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos.

Artigo 4º - A multa prevista no inciso II do artigo anterior, será:

a) - de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

b) - de 10% (dez por cento) do valor, referente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

c) - de 0,03% (três centésimos por cento) ao dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos estipulados.

Artigo 5º - A suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração prevista no artigo 3º, inciso III desta resolução, destina-se a punir a reincidência em faltas que impliquem a rescisão unilateral do contrato.

Artigo 6º - As disposições desta resolução aplicam-se, também, aos Contratos e/ou Notas de Empenhos decorrentes de dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Artigo 7º - As normas estabelecidas nesta resolução deverão obrigatoriamente integrar, por cópia, todos os instrumentos convocatórios das licitações, bem como todos os contratos firmados.

Artigo 8º - Esta resolução entrará em vigor na data de sua publicação, apenas para os procedimentos licitatórios iniciados a partir desta data, ficando revogada a Resolução SE 316, de 15/12/89.