



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/SME/DME/2010

PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/SME/DME/2010, para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar, com dispensa de licitação.

Fundamento Jurídico: Lei Federal nº 11.947/09 e Resolução nº 38 do FNDE - Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO**, por meio da Secretaria Municipal de Educação, considerando o disposto no artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/09 e no artigo 21 da Resolução nº 38 do FNDE - Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, comunica aos interessados que se acha aberta **CHAMADA PÚBLICA** para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Os grupos formais deverão apresentar a documentação para habilitação e o Projeto de Venda até o dia **22 de junho de 2010 às 11h00**, no Departamento da Merenda Escolar (DME), da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua Líbero Badaró, 425, 9º andar, nesta capital.

Os interessados poderão retirar o Edital completo no setor de compras do Departamento da Merenda Escolar (DME), no horário das 08h00 às 17h00 horas, de segunda a sexta-feira, ou por meio da Internet, no sítio <http://e-negocioscidadesp.prefeitura.sp.gov.br>.

O fornecimento do Edital por meio eletrônico será feito sem a cobrança de taxas.

1 – DO 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 e quantidades descritas no Anexo I deste instrumento, a seguir resumidas:

ITEM	QUANT. MENSAL	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA
1	750.000	Sache	Suco de Laranja Integral Pasteurizado Congelado
2	200.000	Kg.	Arroz Longo Fino Tipo 1
3	200.000	Kg	Arroz Parboilizado - Longo Fino - Tipo 1
4	11.000	Kg	Doce em Massa Individual – Banana
5	11.000	Kg	Doce em Massa Individual - Goiaba
6	70.000	Kg	Feijão comum de cores, Cariquinha, Tipo 1
7	3.475*	Kg	Feijão preto, Tipo 1
8	9.000	Kg	Geleia de Uva
9	58.000	Kg	Macarrão curto de sêmola para macarronada (com ou sem ovos), Tipo Parafuso
10	8.000	Kg	Macarrão para sopa, tipo ave-maria/ conchinha/



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

			argolinha/ alfabeto
11	60.000	Kg	Leite em pó integral
12	85.000	Litro	Óleo de Soja Refinado Tipo 1

* Quantitativo médio mensal estimado. A quantidade mensal estimada para o fornecimento de “feijão preto, tipo 1” é de 13.000 Kg para os meses de junho, julho e agosto, e de 300 Kg para os demais meses do ano.

2 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

2.1 - Para o pagamento das despesas decorrentes das contratações realizadas com fundamento nesta **CHAMADA PÚBLICA**, serão utilizados recursos da seguinte dotação orçamentária: **16.24.12.306.1128.6.553.33903000-02.**

3 – PREPARAÇÃO DOS ENVELOPES Nº 1 - HABILITAÇÃO.

3.1 – Grupo Formal:

O grupo formal deverá apresentar no envelope nº 1 – Habilitação, os seguintes documentos:

- a)** CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
- b)** Cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF-DAP jurídica para associações e cooperativas;
- c)** Prova de regularidade para com o INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do grupo, relativa aos tributos mobiliários. Caso o grupo não esteja cadastrado como contribuinte no Município de São Paulo, deverá apresentar declaração, firmada pelo representante legal, sob as penas da lei, do não-cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo.
- e)** Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, da não inscrição do fornecedor no CADIN – Cadastro Informativo Municipal.
- f)** Cópia do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrado na Junta Comercial no caso de Cooperativas, ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de Associações. Em se tratando de empreendimentos populares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas.

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

ENVELOPE Nº. 1 - HABILITAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA Nº 01/SME/DME/2010

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE (razão social/nome, endereço, telefone)

4 – PREPARAÇÃO DOS ENVELOPES Nº 2 – PROJETO DE VENDA.

4.1 –O grupo formal deverá apresentar, no envelope nº 2, numa única via, o **PROJETO DE VENDA**, que deverá ser elaborado de acordo com o Modelo apresentado no **ANEXO III.**

4.2 – O envelope nº 2 – Projeto de Venda deverá ser entregue fechado, indevassável, contendo na sua parte externa as seguintes informações:



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

**ENVELOPE Nº. 2 – PROJETO DE VENDA
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/SME/DME/2010
IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE (razão social/nome, endereço, telefone)**

5 – DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS.

5.1 Após a formalização das contratações eventualmente celebradas com fundamento na presente CHAMADA PÚBLICA, os participantes contratados deverão entregar amostras dos produtos, que deverão ser entregues no Departamento da Merenda Escolar (DME), localizado na Rua Líbero Badaró, 425, 9º andar, nesta capital.

5.2. As amostras serão submetidas a análises técnicas e sensoriais, conforme descrito no anexo I do presente Edital.

5.3. Todos os lotes de produto entregues deverão ser inspecionados e analisados antes da sua entrega, conforme descrito no Anexo II do presente Edital, por um dos laboratórios indicados pelos técnicos de SME/DME, conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde; ou
- b) laboratórios credenciados/autorizados pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle; ou
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, localizados no estado de São Paulo.

5.4. Além das análises especificadas no Anexo I, poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a composição físico-química, o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

5.5. Os custos decorrentes das visitas e todas as despesas relativas às análises dos produtos, inclusive as eventuais despesas de armazenamento, deverão ser arcadas pelo grupo contratado.

5.6. Os grupos que tiverem suas amostras reprovadas após a realização das análises técnicas e sensoriais descritas no anexo I, terão seus contratos rescindidos por inadimplemento contratual, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no instrumento contratual.

6 – DO PROCEDIMENTO.

6.1 – Os documentos de habilitação e os projetos de venda apresentados pelos interessados serão analisados pela Comissão de Avaliação e Credenciamento regularmente constituída para processamento da presente CHAMADA PÚBLICA.

6.2 – Os documentos de habilitação e os projetos de venda apresentados serão analisados, em uma única etapa, pela Comissão de Avaliação e Credenciamento, que verificará a conformidade da documentação e dos projetos de venda apresentados em relação aos requisitos fixados no presente Edital e na legislação vigente.

6.2.1. – O critério de aceitabilidade dos projetos de venda ofertados será o de compatibilidade com os preços praticados no mercado ou fixados por órgão oficial competente, se houver, devendo a Comissão de Avaliação e Credenciamento promover a desclassificação dos projetos de venda incompatíveis com tais parâmetros.

6.2.2. – Para fins de aferição da compatibilidade com os preços de mercado, nos termos do disposto no item 6.2.1., os preços constantes dos projetos de venda deverão



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ser iguais ou inferiores aos estipulados na Ata de Registro de Preços eventualmente em vigor na Prefeitura do Município de São Paulo para o(s) produto(s) mencionado(s) no projeto de venda.

6.2.3. – Na hipótese de inexistência de Ata de Registro de Preços em vigor na Prefeitura do Município de São Paulo na data designada para a apresentação dos projetos de venda, a compatibilidade mencionada no item 6.2.1 desta CHAMADA PÚBLICA poderá ser avaliada exclusivamente por meio da comparação dos preços ofertados com os valores obtidos em pesquisa de mercado.

6.3 – Após a análise dos documentos de habilitação e dos projetos de venda, a Comissão de Avaliação e Credenciamento realizará a classificação dos projetos dos grupos formais considerados habilitados em ordem crescente de preços unitários.

6.3.1 – O resultado da classificação a que se refere o item 6.3 deverá ser publicado no Diário Oficial da Cidade – DOC, ficando a Administração vinculada à ordem de classificação para a efetivação das contratações.

6.4 – Na hipótese de mais de um grupo apresentar projeto de venda com idêntico valor, a escolha do grupo a ser contratado será realizada por sorteio.

6.4.1. – O sorteio a que se refere o item 6.4. será público e deverá ser precedido de aviso publicado no Diário Oficial da Cidade – DOC com a antecedência de, no mínimo, dois dias úteis.

6.4.2 – O resultado do sorteio a que se refere o item 6.4. deverá ser publicado no Diário Oficial da Cidade – DOC, ficando a Administração vinculada à ordem estabelecida pelo sorteio para a efetivação das contratações.

6.4.3. – Em casos excepcionais, devidamente justificados nos autos em que a contratação será formalizada, a ordem estabelecida no sorteio poderá ser alterada, por decisão fundamentada da autoridade competente para a autorização das contratações.

6.5. – A inclusão do grupo formal dentre os grupos classificados na presente CHAMADA PÚBLICA não obriga a Administração a firmar as contratações que dela poderão advir, ficando facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada aos agricultores familiares classificados, na ordem de classificação, a preferência em igualdade de condições.

7 – DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS.

7.1 - A partir da data de publicação dos resultados pela Comissão de Avaliação e Credenciamento, os interessados terão o prazo de 3 (três) dias úteis para a interposição de recurso ao Secretário Municipal de Educação.

8 – DO CONTRATO, ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO.

8.1 Aprovadas as amostras e a documentação técnica especificada no Anexo I, o fornecimento dos gêneros alimentícios será autorizado, conforme previsto no termo de contrato, conforme modelo constante do anexo II do presente Edital.

8.2 A entrega dos produtos que constituem o objeto da presente CHAMADA PÚBLICA será realizada de forma centralizada, no Centro de Distribuição do Departamento da Merenda Escolar (DME).

8.3 PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA:

Antes da entrega do produto, o fornecedor será convocado para retirar a Nota de Empenho e deverá dirigir-se, obrigatoriamente, no mesmo dia, ao Departamento



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

de Merenda Escolar - DME, a fim de elaborar o cronograma de entrega com a Divisão de Suprimentos.

8.4 PRAZO DE ENTREGA:

8.4.1. O prazo para o início da entrega do produto é de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data da elaboração do cronograma.

8.4.2. Os prazos serão estabelecidos pela Divisão de Suprimentos, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará o fornecedor às penalidades cabíveis.

8.4.3. Os prazos para início e término da entrega poderão ser alterados pelo DME com a concordância do fornecedor.

8.5 A opção para o tipo de produto a ser fornecido será de responsabilidade da Divisão Técnica do Departamento da Merenda Escolar (DME), que deverá, sempre, observar o critério de menor preço e o de sazonalidade dos produtos e comunicar diretamente ao fornecedor.

8.6 Serão rejeitados no recebimento os produtos que apresentarem sinais de deterioração ou embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

8.7. O recebimento dos gêneros alimentícios será formalizado com o “Termo de Recebimento” conforme modelo apresentado no **ANEXO IV**.

9 – DISPOSIÇÕES GERAIS.

9.1 - Informações relativas à presente CHAMADA PÚBLICA poderão ser obtidas conforme segue, de acordo com seu teor.

9.1.1. - QUESTÕES TÉCNICAS - deverão ser formuladas por escrito e dirigidas ao setor de Pesquisa e Desenvolvimento do Departamento da Merenda Escolar (DME), na Rua Líbero Badaró, nº 425, 9º andar, ou pelo FAX (11) 3101-5185, até 2 (dois) dias úteis antes do prazo marcado para apresentação dos documentos.

9.1.2. - QUESTÕES DIVERSAS - deverão ser formuladas por escrito e dirigidas ao setor de Compras do Departamento da Merenda Escolar (DME), na Rua Líbero Badaró, nº 425, 9º andar, ou pelo FAX (11) 3101-5185, no horário das 9h00 às 17h00.

9.2 – Na análise das propostas será observado o disposto nos §§ 3º e 4º do Artigo 23 da Resolução FNDE 38/09.

9.3 – Na definição dos preços para a aquisição dos gêneros alimentícios, a Administração considerará os preços de referência pesquisados. Em se tratando de produto coberto pelo PGPAF – Programa de Garantia de Preços para a Agricultura Familiar, o preço não poderá ser inferior ao preço apresentado pelo PGPAF. Os preços serão atualizados semestralmente, conforme § 5º do artigo 23 da Resolução / CD / FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, contados da data de assinatura deste termo.

9.4 – Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

9.5 – O limite individual de venda do Agricultor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP por ano civil.

9.6 – Esta CHAMADA PÚBLICA terá a validade de 01 (um) ano, a contar da data de sua homologação.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

São Paulo, _____ de _____ de 2010.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

ITEM 1

PRODUTO: Suco de Laranja Integral Pasteurizado Congelado

QUANTIDADE ESTIMADA: 750.000 sachês de 200 mL/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido a partir da expressão ou extração da laranja *Citrus sinensis*, integral, pasteurizado, envasado e conservado sob congelamento.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Lei Federal n.º 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto n.º 6871 de 04/06/09, Instrução Normativa n.º 1, de 07/01/2000, do M.A.A., Resolução RDC n.º.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 175, de 08/07/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O suco de laranja integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deverá conter corantes de qualquer natureza nem conservadores. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto.

2.2. SENSORIAIS:

aspecto: líquido
cor: amarela
odor: próprio
sabor: próprio

2.3. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 17, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10.01.01:

- coliformes a 45°C/50 mL: ausência.

2.4. FÍSICO-QUÍMICAS:

- Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C - mínimo de 10,5
- Relação de sólidos solúveis em Brix/acidez em g/100g do ácido cítrico anidro - mínimo 7,0
- Ácido ascórbico (mg/100 g) – mínimo de 25,00
- Óleo essencial de laranja % (v/v) – máximo de 0,035

2.5. MICROSCÓPICAS

- Pesquisa de matérias estranhas: negativa (ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana)
- Pesquisa de elementos histológicos:
 - Deverá apresentar elementos histológicos de *Citrus sp.*
 - Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. TOXICOLÓGICAS:

- Corantes artificiais: ausência
 - Conservadores: ausência
- Deverão ser pesquisados, no mínimo, os conservadores: ácido sórbico e ácido benzóico (e seus sais de sódio, cálcio e potássio) e dióxido de enxofre.

2.7. Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser em polietileno de baixa densidade (PEBD), atóxico, branco, opaco, com capacidade para 200 ml (duzentos mililitros). As embalagens primárias deverão ser acondicionadas em saco plástico transparente, resistente, fechado, contendo também, canudos, em número mínimo correspondente ao de embalagens primárias, acondicionados em um saco plástico transparente e fechado.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado e resistente à umidade do produto congelado e às condições rotineiras de armazenamento e transporte, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fornecedor, com capacidade para 50 sachês. A caixa poderá conter divisórias de papelão a fim de evitar o rompimento das embalagens primárias durante o armazenamento e transporte do produto.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Lei Federal n.º 8918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto Federal n.º 2314, de 04/09/97 - Título I - Capítulo II - Seção IV e pelo Decreto n.º 3.510 de 16/07/00; Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2001, ANVISA/MS, Instrução Normativa n.º 55 de 18/10/02, M.A.P.A., Lei Federal 10.674 de 16/05/2003, Portaria n.º 167/SEMAB-SEC. de 24/12/99 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir:

4.2. No rótulo da embalagem primária, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. denominação de venda do produto, inclusive a marca e origem do suco utilizado para a sua elaboração
2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, envasador e distribuidor, se for o caso, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
3. ingrediente
4. informação nutricional
5. conteúdo líquido
6. data de fabricação
7. validade do produto congelado
8. condições de armazenamento para manter o produto congelado
9. instruções para o descongelamento do produto
10. validade do produto após o descongelamento e mantido sob refrigeração
11. número de registro do produto no órgão competente
12. indicação do local apropriado para abertura da embalagem primária
13. dizeres: **Prefeitura do Município de São Paulo - Produto destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida"**



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

4.3. No rótulo da embalagem secundária, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. denominação de venda do produto, inclusive a marca e origem do suco utilizado para a sua elaboração
2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, envasador e distribuidor, se for o caso, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
3. conteúdo líquido, o qual deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.
4. condições de armazenamento para manter o produto congelado
5. data de fabricação do produto
6. validade do produto congelado
7. instruções para o descongelamento do produto
8. validade do produto após o descongelamento e mantido sob refrigeração
9. empilhamento máximo
10. dizeres: **Prefeitura do Município de São Paulo - Produto destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida**",

Nota: As informações sobre data de fabricação e validade do produto deverão constar em "ink jet" ou estar carimbadas de forma legível e indelével, em local visível, e no caso da embalagem primária, não deverá constar no fundo do sachê. Na embalagem secundária, deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica de laudo(s) bromatológico(s) conclusivo(s) em relação ao Edital, comprovando os dados dos subitens 2.2 a 2.6, referentes ao lote entregue.

5.3. DOCUMENTOS DE REGULARIDADE DO PRODUTO E DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

5.3.1. O fornecedor deverá apresentar, por ocasião da contratação:

- a) uma cópia reprográfica do Registro do Estabelecimento produtor
- b) uma cópia reprográfica do Registro do produto no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, que deverá ser acompanhado do memorial descritivo do produto e do modelo de rótulo aprovados .

5.3.2. Caso o fornecedor vencedora não possua registro de rótulo com os dizeres constantes do item 4.2.13, a mesma deverá solicitar ao órgão competente, autorização para a sua inclusão imediatamente após a publicação do despacho de contratação, e apresentá-lo ao DME preferencialmente antes da primeira entrega do produto.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os participantes contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 caixa), devidamente identificada, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

7. TRANSPORTE

O suco deverá ser entregue pelo fornecedor em carros isotérmicos, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/097, SVS/MS, as Portarias CVS 15, de 07/11/91 e CVS 01, de 27/01/07 e a Portaria nº 1210 de 03/08/2006, SMS.G.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 2

PRODUTO: ARROZ LONGO FINO TIPO 1

QUANTIDADE ESTIMADA: 200.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie Oryza sativa L., beneficiados, polidos, longo fino (“agulhinha”), tipo 1, de procedência nacional.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Instrução Normativa Nº 6, de 16/02/09 e anexos, M.A.P.A., Lei nº 9.972, de 25/05/00, Decreto Federal nº 6.268 de 22/11/07, Resolução nº 34/76 da CNNPA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS e a Portaria nº 329, de 02/09/85, M.A..

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá obedecer à Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e anexos, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - M.A.P.A., para arroz beneficiado polido longo fino do **tipo 1**, para efeito de classificação e **deverá ser da safra corrente**.

Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação.

2.2. SENSORIAIS:

- aspecto: grãos
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade: máximo de 14,0% em peso

2.4. MICROSCÓPICAS:

- Pesquisa de matérias estranhas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.5. TESTE DE COCÇÃO:

Cozimento em 15 minutos (máx.): positivo (100% dos grãos cozidos)

2.6. TOXICOLÓGICAS:

- Aflatoxina: máx. 30 ppb (calculada pela soma dos conteúdos de B1 e G1)

2.7. COMPLEMENTARES:

- Defensivos agrícolas organoclorados: ausência

2.9. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias.

2.9.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar, antes



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 5 (cinco) quilogramas.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo de polietileno atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, Lei nº 9.972, de 25/05/00, Decreto nº 6268, de 22/11/07, Portaria n.º 259, de 20/9/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam no item 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1-Identificação do produto, inclusive a marca
- 2-nome e endereço do embalador
- 3-data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4-peso líquido
- 5-classe
- 6-tipo
- 7-dizeres “**Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida**”

4.3. Na embalagem secundária, constituída por fardo de polietileno transparente, não há necessidade de constar rotulagem.

NOTA: A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet", "hot stamping" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos em relação ao Edital, comprovando os dados dos **subitens 2.2, 2.4. e 2.6.** referentes à amostra representativa do lote entregue. O laudo referente às análises complementares (subitem 2.7) poderá ser solicitado periodicamente, segundo critérios do DME.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

5.3. LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÕES AGRONÔMICAS E DO TESTE DE COCÇÃO

Por ocasião da(s) entrega(s) do produto, será colhida amostra representativa do lote a qual será analisada por órgão/empresa de classificação credenciada pelo Ministério da Agricultura, para aferição dos **dados de classificação** do produto, especificados nos **subitens 2.1 e 2.3** deste Anexo I (e na legislação vigente), assim como o resultado do **teste de cocção**, especificado no **subitem 2.5** deste Anexo I. O resultado do teste de cocção poderá constar do laudo bromatológico especificado no subitem 5.2. O custo dessas análises ficará a cargo do fornecedor.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pacote de 5 kg), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 3

PRODUTO: ARROZ PARBOILIZADO - LONGO FINO - TIPO 1

QUANTIDADE ESTIMADA: 200.000 kg/mês (adquirido como alternativa ao arroz longo fino tipo 1)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Grãos de arroz provenientes da espécie Oryza sativa, longos finos, tipo 1, submetidos ao processo de beneficiamento e parboilização adequados.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Instrução Normativa Nº 6, de 16/02/09 e anexos, M.A.P.A., Lei nº 9.972, de 25/05/00, Decreto Federal nº 6.268 de 22/11/07, Resolução nº 34/76 da CNNPA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Portaria nº 329, de 02/09/85, M.A., Resolução – RDC nº 347 de 16/12/02, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto deverá ser classificado como subgrupo parboilizado, classe longo fino, tipo 1. Deverá ser processado a partir de matérias-primas fisiologicamente desenvolvidas, sãs, limpas e secas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação.

2.2. SENSORIAIS:

- aspecto: grãos
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade: máximo de 14,0% em peso

2.4. MICROSCÓPICAS:

Pesquisa de matérias estranhas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.5. TESTE DE COCÇÃO

- Cozimento em 20 minutos (máx.): positivo (100% dos grãos cozidos)
- Crescimento (volume): mínimo de 3,0

2.7. COMPLEMENTARES:

- Aflatoxina: máx. 30 ppb (calculada pela soma dos conteúdos de B1 e G1).
- Defensivos agrícolas organoclorados: ausência

2.8. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses.

2.8.1. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 45 (quarenta e cinco) dias.

2.8.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de empacotamento com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar, antes



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 5 (cinco) quilogramas.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade **máxima** para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, Lei nº 9.972, de 25/05/00, Decreto nº 6268, de 22/11/07, Portaria n.º 259, de 20/9/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam no item 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1-Identificação do produto, inclusive a marca
- 2-nome e endereço do empacotador
- 3-data de empacotamento e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4- informação nutricional
- 5-peso líquido
- 6-subgrupo
- 7-classe
- 8-tipo
- 9-dizeres **“Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida”**

4.3. Na embalagem secundária, constituída por fardo plástico transparente, não há necessidade de constar rotulagem.

NOTA: A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet", "hot stamping" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a)Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b)Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos, comprovando os dados dos subitens **2.2, 2.4 e 2.6**, referentes à amostra representativa do lote. O laudo



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

referente às análises complementares (subitem 2.7) poderá ser solicitado periodicamente, segundo critérios do DME.

5.3. LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÕES AGRONÔMICAS E DO TESTE DE COCÇÃO

Por ocasião da(s) entrega(s) do produto, será colhida amostra representativa do lote a qual será analisada por órgão/empresa de classificação credenciada pelo Ministério da Agricultura, para aferição dos **dados de classificação** do produto, especificados nos **subitens 2.1 e 2.3** deste Anexo I (e na legislação vigente), assim como o resultado do **teste de cocção**, especificado no **subitem 2.5** deste Anexo I. O resultado do teste de cocção poderá constar do laudo bromatológico especificado no subitem 5.2. O custo dessas análises ficará a cargo do fornecedor.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pacote de 5 kg), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 4

PRODUTO: DOCE EM MASSA INDIVIDUAL - BANANA

QUANTIDADE ESTIMADA: 11.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de banana, com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais, e que não descaracterizem o produto, acondicionado em porções individuais, obedecendo à classificação de “doce em massa” por ser homogêneo com consistência de corte.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005, ANVISA/MS, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução n.º 04/88 de 24/11/88, CNS/MS, Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS, e a Resolução RDC n.º360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

O doce em massa individual deverá ser elaborado a partir de bananas sãs e frescas. O produto deverá conter no máximo 67% de glicídios.

Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação.

2.2. FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.2.1. Cor - própria do produto, conforme ingredientes e a tecnologia de elaboração.

2.2.2. Sabor e Odor - próprios dos ingredientes, devendo ser isento de sabores e odores estranhos à sua composição.

2.2.3. Consistência - pasta homogênea, oferecendo resistência à pressão e possibilidade de corte.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- glicídios totais: máximo de 67% p/p.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 1, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01

2.5. MICROSCÓPICAS

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

-Pesquisa de elementos histológicos:

▪ Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

▪ Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

NOTA: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Pesquisa de Conservadores:

-Ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de 0,20g/100g (expresso em ácido sórbico)

-Dióxido de enxofre: máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-cozimento ou na preservação dos frutos utilizados.

2.7. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

O produto deverá ter peso líquido unitário de 40 (quarenta) gramas, sendo tolerada a variação de até 5% (cinco por cento) para mais ou para menos no peso líquido do produto.

2.8. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.8.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias.

2.8.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades pela Municipalidade.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser em papel celofane atóxico, transparente, resistente, termossoldado.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob o produto, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade máxima para 125 (cento e vinte e cinco) unidades e peso líquido total de 5 (cinco) quilos.

A embalagem secundária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

3.3. Embalagens secundárias diferentes da citada, desde que com capacidade máxima para 5 (cinco) quilos poderão ser propostas e apresentadas pelo fornecedor, ficando sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração da Merenda Escolar.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal n.º 10.674 de 16/05/03 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação de venda (nome do produto e marca)

2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto...")

3-data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4-lista de ingredientes (função principal e nome completo ou número INS), inclusive os aditivos, caso utilizados

5-conteúdo líquido

6- dizeres: "**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA**"

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1- denominação de venda (nome do produto e marca)

2- identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto...")

3- data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

4- conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).

5- condições de armazenamento

6- empilhamento máximo

7- dizeres: **“PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA”**

NOTAS: A impressão dos subitens 4.2.3 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; e deverá constar no painel frontal ou lateral.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.

b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos, comprovando os dados dos subitens **2.2 a 2.6**, referentes à amostra representativa do lote.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

6.1. No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 caixa), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 5

PRODUTO: DOCE EM MASSA INDIVIDUAL - GOIABA

QUANTIDADE ESTIMADA: 11.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de goiaba, com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais, e que não descaracterizem o produto, acondicionado em porções individuais, obedecendo à classificação de “doce em massa” por ser homogêneo com consistência de corte.

O produto deverá estar sempre de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005, ANVISA/MS, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº. 04/88 de 24/11/88, CNS/MS, Resolução RDC nº. 259, de 20/09/02, ANVISA/MS, e a Resolução RDC nº.360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

O doce em massa individual deverá ser elaborado a partir de goiabas sãs e frescas. O produto deverá conter no máximo 67% de glicídios.

Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação.

2.2. FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE

2.2.1. Cor - própria do produto, conforme ingredientes e a tecnologia de elaboração.

2.2.2. Sabor e Odor - próprios dos ingredientes, devendo ser isento de sabores e odores estranhos à sua composição.

2.2.3. Consistência - pasta homogênea, oferecendo resistência à pressão e possibilidade de corte.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- glicídios totais: máximo de 67% p/p.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 1, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01

2.5. MICROSCÓPICAS

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

- Pesquisa de elementos histológicos:

▪ Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

▪ Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

NOTA: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. TOXICOLÓGICAS

Pesquisa de Conservadores:

-Ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de 0,20g/100g (expresso em ácido sórbico)

-Dióxido de enxofre: máximo de 100 mg/kg, resultante de seu eventual emprego no pré-cozimento ou na preservação dos frutos utilizados.

2.7. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

O produto deverá ter peso líquido unitário de 40 (quarenta) gramas, sendo tolerada a variação de até 5% (cinco por cento) para mais ou para menos no peso líquido do produto.

2.8. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.8.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias.

2.8.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades pela Municipalidade.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser em papel celofane atóxico, transparente, resistente, termossoldado.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob o produto, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade máxima para 125 (cento e vinte e cinco) unidades e peso líquido total de 5 (cinco) quilos.

A embalagem secundária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

3.3. Embalagens secundárias diferentes da citada, desde que com capacidade máxima para 5 (cinco) quilos poderão ser propostas e apresentadas pelo fornecedor, ficando sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração da Merenda Escolar.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal n.º 10.674 de 16/05/03 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação de venda (nome do produto e marca)

2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto...")

3-data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4-lista de ingredientes (função principal e nome completo ou número INS), inclusive os aditivos, caso utilizados

5-conteúdo líquido

6- dizeres: "**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA**"

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1- denominação de venda (nome do produto e marca)

2- identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto...")

3- data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

4- conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).

5- condições de armazenamento

6- empilhamento máximo

7- dizeres: **“PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA”**

NOTAS: A impressão dos subitens 4.2.3 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; e deverá constar no painel frontal ou lateral.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.

b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos, comprovando os dados dos subitens **2.2 a 2.6**, referentes à amostra representativa do lote.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

6.1. No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 caixa), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 6

PRODUTO: FEIJÃO COMUM DE CORES, CARIOQUINHA, TIPO 1

QUANTIDADE ESTIMADA: 70.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Feijão comum, classe cores, carioquinha, tipo 1 “in natura”, é o grão comestível proveniente da espécie “**Phaseolus vulgaris**”, 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 deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Decreto Federal nº 6.268 de 22/11/07, Portaria n.º 329, de 02/09/85, M.A, Resolução n.º 34/76, da CNNPA/MS, Resolução - RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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.

2.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- aspecto: grãos inteiros
- cor: característica da espécie
- odor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade: máximo 14% em peso

2.4. MICROSCÓPICAS:

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana

2.5. TESTE DE COCÇÃO

Teste de cocção em panela simples por 80-90 minutos ou em panela de pressão por 25-40 minutos: positivo

2.6. COMPLEMENTARES:

Aflatoxinas: máximo 30 ppb (calculada pela soma dos conteúdos de B₁ + G₁)

Defensivos agrícolas organoclorados: ausência

2.7. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias.

2.7.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar -DME, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra, com capacidade para 1 (um) quilo.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente [em especial, a Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, MAPA, o Decreto Federal nº 6.268 de 22/11/07, Resolução RDC nº 259, de 20/9/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei 10.674 de 16/05/2003 e Lei Federal nº.8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor] e com as especificações que constam no item 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, especialmente as seguintes informações:

1. denominação do produto (nome do produto e marca)
2. identificação da origem (nome, endereço e CNPJ do fabricante, produtor ou embalador, local de origem)
3. data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote
4. conteúdo líquido
5. grupo
6. classe
7. tipo
8. condições de armazenamento
9. dizeres: **“Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida”**

4.3. No rótulo das embalagens secundárias, constituídas por fardo plástico transparente, não há necessidade de constar rotulagem.

Nota: A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet", "hot stamping" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos em relação ao



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

Edital, comprovando os dados dos **subitens 2.2 e 2.4**, referentes à amostra representativa do lote entregue. O laudo referente às análises complementares (subitem 2.6) poderá ser solicitado periodicamente, segundo critérios do DME.

5.3. LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÕES AGRONÔMICAS E DO TESTE DE COCÇÃO

Por ocasião da(s) entrega(s) do produto, será colhida amostra representativa do lote a qual será analisada por órgão/empresa de classificação credenciada pelo Ministério da Agricultura, para aferição dos **dados de classificação** do produto, especificados nos **subitens 2.1 e 2.3** deste Anexo I (e na legislação vigente), assim como o resultado do **teste de cocção**, especificado no **subitem 2.5** deste Anexo I. O resultado do teste de cocção poderá constar do laudo bromatológico especificado no subitem 5.2. O custo dessas análises ficará a cargo do fornecedor.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pacote de 1 kg), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 7

PRODUTO: FEIJÃO PRETO TIPO 1

QUANTIDADE ESTIMADA: 300 kg/mês, considerando somente o Programa CECI. Nos meses de inverno, deverá ser enviado a toda a rede, totalizando 13.000 kg/mês.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Feijão comum, classe PRETO, tipo 1 “in natura”, é o grão comestível proveniente da espécie “***Phaseolus vulgaris***”, constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos de coloração preta, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Decreto Federal Nº 6.268 de 22/11/07, Portaria n.º 329, de 02/09/85, M.A, Resolução n.º 34/76, da CNNPA/MS, Resolução - RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

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.

2.2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- aspecto: grãos inteiros
- cor: característica da espécie
- odor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade: máximo 14% em peso

2.4. MICROSCÓPICAS:

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana

2.5. TESTE DE COCÇÃO

Teste de cocção em panela simples por 80-90 minutos ou em panela de pressão por 25-40 minutos: positivo

2.6. COMPLEMENTARES:

Aflatoxinas: máximo 30 ppb (calculada pela soma dos conteúdos de B₁ + G₁)
Defensivos agrícolas organoclorados: ausência

2.7. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de empacotamento de até 30 (trinta) dias.

2.7.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar -DME, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, resistente, vedado com termossoldagem íntegra, com capacidade para 1 (um) quilo.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente [em especial, a Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, MAPA, o Decreto Federal nº 6.268 de 22/11/07, Resolução RDC nº 259, de 20/9/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei 10.674 de 16/05/2003 e Lei Federal nº.8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor] e com as especificações que constam no item 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. Nos rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, especialmente as seguintes informações:

1. denominação do produto (nome do produto e marca)
2. identificação da origem (nome, endereço e CNPJ do fabricante, produtor ou embalador, local de origem)
3. data de empacotamento e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote
4. conteúdo líquido
5. grupo
6. classe
7. tipo
8. condições de armazenamento
9. dizeres: **“Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida”**

4.3. No rótulo das embalagens secundárias, constituídas por fardo plástico transparente, não há necessidade de constar rotulagem.

Nota: A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet", "hot stamping" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos em relação ao



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

Edital, comprovando os dados dos **subitens 2.2 e 2.4**, referentes à amostra representativa do lote entregue. O laudo referente às análises complementares (subitem 2.6) poderá ser solicitado periodicamente, segundo critérios do DME.

5.3. LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÕES AGRONÔMICAS E DO TESTE DE COCÇÃO

Por ocasião da(s) entrega(s) do produto, será colhida amostra representativa do lote a qual será analisada por órgão/empresa de classificação credenciada pelo Ministério da Agricultura, para aferição dos **dados de classificação** do produto, especificados nos **subitens 2.1 e 2.3** deste Anexo I (e na legislação vigente), assim como o resultado do **teste de cocção**, especificado no **subitem 2.5** deste Anexo I. O resultado do teste de cocção poderá constar do laudo bromatológico especificado no subitem 5.2. O custo dessas análises ficará a cargo do fornecedor.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pacote de 1 kg), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 8

PRODUTO: GELEIA DE UVA

QUANTIDADE ESTIMADA: 9.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela cocção de uvas inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com açúcar, pectina, ácidos, água e outros ingredientes permitidos pela legislação e que não descaracterizem o produto, e concentrado até atingir a consistência semi-sólida adequada, envasado e submetido a um tratamento térmico adequado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação, especialmente a Resolução RDC 272, de 22/09/05, Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução – RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 65, de 04/10/07, ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02, ANVISA/MS; Resoluções RDC n.º 359 e 360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Portaria n.º 685, de 27/08/98, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1. GERAIS:

As geleias deverão ser preparadas a partir de frutas sãs e limpas e satisfazer as seguintes condições:

- a) estar isenta de: matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, pedúnculos, cascas, fermentações.
- b) pode ser adicionada de: glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta; fragmentos da fruta (exceto pedúnculo e cascas).

Os produtos deverão ser preparados numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 50 partes de açúcar.

Os produtos poderão conter os aditivos permitidos pela legislação.

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. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2. SENSORIAIS:

- Aspecto: massa gelatinosa
- Cor: característica da fruta de origem
- Odor: característico da fruta de origem
- Consistência: semi-sólida, relativamente viscosa, com característica de gel macio
- Sabor: característico da fruta de origem

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- Sólidos solúveis totais: mínimo de 65% p/p
- Impurezas minerais: máximo de 0,01% p/p

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01:

Após 10 (dez) dias de incubação a 35-37°C e 5 (cinco) dias à 55°C em embalagem fechada, o produto não deve apresentar sinais de alteração da embalagem, nem quaisquer modificações físicas, químicas ou organolépticas que evidenciem deterioração, nem alteração de pH superior a 0,2.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

2.5. MICROSCÓPICAS:

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.
- Pesquisa de elementos histológicos:
 - A geleia de uva deverá apresentar elementos histológicos de uva (*Vitis spp*).
 - Não deverão apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo do produto).

NOTA: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente relacionados

2.6. TOXICOLÓGICAS:

- Corantes artificiais: ausência
- Conservadores:
 - Ácido sórbico e seus sais de sódio, potássio e cálcio: máximo de 0,1 g/100g (expresso em ácido sórbico)
 - Dióxido de enxofre e/ou seus sais: máximo de 0,01g/100 g (expresso em SO₂ residual) no produto final, decorrente de seu eventual emprego no processamento dos ingredientes básicos.

2.7. DA EMBALAGEM:

- Teste de vazamento a 55°C, por 10 dias: negativo.

NOTA: Este teste deverá ser realizado em embalagem com a mesma capacidade daquela em que será entregue o produto.

2.8. ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Esterilidade comercial: confirmação
- Espaço livre das latas: máximo 10% da altura das latas
- Aromatizantes artificiais: ausência
- Aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia de fabricação: nos limites estabelecidos Resolução RDC nº 65, de 04/10/07, ANVISA/MS
- Contaminantes inorgânicos: até os limites estabelecidos pela legislação em vigor

2.9. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses.

2.9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias.

2.9.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento o Departamento da Merenda Escolar, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades pela Municipalidade.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folhas de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada, inviolável, com capacidade para 4 (quatro) a 5 (cinco) quilos.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor, com capacidade para peso líquido total de no máximo 15 (quinze) quilos.

3.3. Embalagens primárias com capacidade **menor** que a especificada, poderão ser propostas pelo fornecedor, ficando sujeitas à aprovação pelo Departamento da Merenda Escolar.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03, Portaria nº.167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal nº.8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1-denominação de venda (nome do produto e marca)
- 2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto...")
- 3-data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4-lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5-informação nutricional
- 6-conteúdo líquido
- 7-condições de armazenamento
- 8-condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem
- 9-dizeres: **"PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA"**

4.3. No rótulo da embalagem **secundária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1- denominação de venda (nome do produto e marca)
- 2- identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- 3- data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4- conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).
- 5- condições de armazenamento
- 6- empilhamento máximo
- 7-dizeres: **"PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA"**.

NOTA: A impressão dos subitens 4.2.3 e 4.3.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem. Além disso, na embalagem secundária, deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a)Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b)Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos, comprovando os dados dos subitens **2.2 a 2.7**, referentes à amostra representativa do lote.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 lata), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 9

PRODUTO: MACARRÃO CURTO DE SÊMOLA PARA MACARRONADA (COM OU SEM OVOS) TIPO PARAFUSO

QUANTIDADE ESTIMADA: 58.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum* L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*) da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com água, podendo conter ovos. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02, ANVISA/MS; e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, de formato curto, tipo Parafuso ou *Fusilli* para a massa com vegetais e a massa com ovos; e tipo Caracolino (ou *serpentine* ou espiral) para a massa sem ovos, para o preparo de macarronada.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas, que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 27/98, de 13/01/98, SVS/MS, Portaria nº 31/98 - SVS/MS, de 13/02/98 e a Resolução RDC nº 269 de 22/09/2005, ANVISA, e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação.

Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação.

2.2. SENSORIAIS:

- aspecto: característico
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico
- textura: característica

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade e substâncias voláteis a 105°C: máximo de 13% p/p
- acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% v/p
- teor de cinzas, em base seca, deduzido o cloreto de sódio: máximo de 0,8%
- colesterol (em base seca), g/Kg de massa: mínimo de 0,45 (SOMENTE PARA O PRODUTO "COM OVOS")

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item b, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/2001.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

2.5. MICROSCÓPICAS:

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.
- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas.
- Pesquisa de elementos histológicos:
 - Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto e declarados na rotulagem
 - Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte dos ingredientes declarados no rótulo).

NOTA: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. TOXICOLÓGICAS:

- Corantes artificiais: ausência

2.7. COMPLEMENTARES (análises apresentadas na primeira entrega e sempre que solicitado pelo DME)

- Análise quantitativa de ferro
- Análise quantitativa de ácido fólico

2.9 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses.

2.9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

2.9.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, com capacidade para 5 (cinco) quilos.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC n.º360, de 23/12/2001, ANVISA/MS; Lei n.º 8543 de 23/12/92; Resolução RDC n.º 40 de 08/02/2000, ANVISA/MS; Portaria n.º.167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal n.º.8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, em especial as seguintes informações:

- 1-denominação de venda (nome do produto e marca)
- 2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto...")
- 3-data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4-lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5-informação nutricional
- 6-conteúdo líquido



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

7-tempo de cocção

8-condições de armazenamento

9-dizeres: **“PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA”**

Nota: A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos, comprovando os dados dos subitens **2.2 a 2.6**, referentes à amostra representativa do lote. O laudo comprovando as análises complementares especificadas no subitem 2.7 deverá ser apresentado pelo fornecedor por ocasião da primeira entrega do produto e sempre que solicitado pelo DME.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pacote), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 10

PRODUTO: MACARRÃO PARA SOPA TIPO AVE-MARIA/ CONCHINHA/ ARGOLINHA/ ALFABETO

QUANTIDADE ESTIMADA: 8.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo Tipo 1 (*Triticum aestivum* L. e/ou de outras espécies do gênero *Triticum*), da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, exclusivamente com água. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada neste item.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02, ANVISA/MS e a Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos.

O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca; de formato curto, tipo Ave-Maria e/ou Conchinha e/ou Argolinha e/ou Alfabeto, para o preparo de sopa. Não poderá conter amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada no item 1.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

Poderá ser adicionado de vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 27/98, de 13/01/98, SVS/MS, Portaria nº 31/98 - SVS/MS, de 13/02/98 e a Resolução RDC nº 269 de 22/09/2005 e esses produtos não obterão vantagens por isso na sua classificação.

Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação.

2.2. SENSORIAIS:

- Aspecto: característico
- Cor: característica
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Textura: característica

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- Umidade e substâncias voláteis a 105°C: máximo de 13% p/p
- Acidez em ml de solução N de NaOH/100g da massa: máximo de 5,0% V/p
- Teor de cinzas, em base seca, deduzindo o cloreto de sódio: máximo de 0,8% p/p

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, 02/01/2001, ANVISA/MS, Anexo, grupo 10, item b, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/2001.

2.5. MICROSCÓPICAS:



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.
- Fragmentos de insetos: máximo de 225 em 225 gramas.
- Pesquisa de elementos histológicos:
 - Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto e declarados na rotulagem
 - Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte dos ingredientes declarados no rótulo).

Nota: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. TOXICOLÓGICAS:

- Corantes artificiais: ausência.

2.7. COMPLEMENTARES (análises apresentadas na primeira entrega e sempre que solicitado pelo DME)

- Análise quantitativa de ferro
- Análise quantitativa de ácido fólico

2.9. PRAZO DE VALIDADE: 12 (doze) meses.

2.9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

2.9.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 1 (um) a 5 (cinco) quilos.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade máxima para 5 (cinco) quilos. Se a embalagem primária for de 5 kg, não haverá necessidade de embalagem secundária.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei n.º 8543 de 23/12/92, Resolução RDC n.º 40 de 08/02/2002, ANVISA/MS, Portaria n.º 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 a seguir.

4.2. No rótulo da embalagem **primária** deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1-denominação de venda (nome do produto e marca)
- 2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto...")
- 3-data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4-lista de ingredientes, inclusive os aditivos, (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5-informação nutricional
- 6-conteúdo líquido
- 7-tempo de cocção



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

8-condições de armazenamento

9-dizeres: “**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA**”

4.3. Na embalagem secundária deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo. Se essas informações constarem na embalagem primária e forem de fácil visualização através da embalagem em fardo plástico transparente, não haverá necessidade de que constem na embalagem secundária.

NOTA: As informações do subitem 4.2.3 deverão constar em relevo, "ink jet" ou estar carimbadas de forma legível e indelével, e que resistam às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo I. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

- O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos, comprovando os dados dos subitens **2.2 a 2.6**, referentes à amostra representativa do lote. O laudo comprovando as análises complementares especificadas no subitem 2.7 deverá ser apresentado pelo fornecedor por ocasião da primeira entrega do produto e sempre que solicitado pelo DME.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os contratados deverão entregar amostras conforme abaixo:

- 6.1.** No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pacote), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 11

PRODUTO: LEITE EM PÓ INTEGRAL
QUANTIDADE ESTIMADA: 60.000 kg/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser produto de procedência nacional.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a **Portaria n.º369, de 04/09/97, do MAA; Instrução Normativa n.º 11, de 09/09/99, do M.A.A.; Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução – RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 274, de 15/10/2002, ANVISA/MS; Instrução Normativa n.º 22, 24/11/2005, MAPA; Resoluções RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução RDC n.º 274, de 15/10/2002, ANVISA/MS.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n.º.369, de 04/09/97, MAA.

O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de **leite integral**. O produto poderá conter lecitina de soja, sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação ao interessado.

Poderão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a Portaria n.º 27/98, de 13/01/98, SVS/MS, Portaria n.º 31/98 - SVS/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC n.º 269 - ANVISA/MS, de 22/09/05 sendo que esta adição não resultará em vantagem na classificação ao interessado.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria n.º 368, de 04/09/97, M.A.A. É recomendado que o estabelecimento de leite tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria n.º 46, de 10/02/98, M.A.P.A.

2.2. SENSORIAIS:

- a) aspecto: pó uniforme, sem grumos
- b) cor: branco amarelado
- c) odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:

- a) Gordura: mínimo de 26,0% em peso
- b) Umidade: máximo de 3,5% em peso
- c) Proteína: mínimo de 25,0% em peso
- d) Caseína: mínimo de 20,0% em peso
- e) Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 37,0% em peso
- f) Resíduo mineral fixo: máximo de 6% em peso
- g) Índice de Solubilidade (mL): máximo de 1,0
- h) Acidez titulável: (ml NaOH 0,1N/10g de sólidos não gordurosos): máx. 18,0
- i) Partículas queimadas: máximo Disco B
- j) Amido: negativa



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- k) Sacarose: negativa
- l) Maltodextrinas: negativa

O produto adicionado de lecitina deverá apresentar, além das características anteriores, as seguintes características:

- m) Lecitina: máximo de 5g/kg
- n) Umectabilidade máxima (s): 60
- o) Dispersabilidade (% m/m): 85

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8D, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01, na seguinte conformidade:

- a) Bacillus cereus/g: máximo de 5×10^3
- b) Coliformes a 45°C/g: máximo de 10
- c) Estafilococos coagulase positiva/g: máximo de 10^2
- d) Salmonella sp/25g: Ausente

2.5. MICROSCÓPICAS:

- a) Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.
- b) Ausência de substâncias estranhas, macro e microscopicamente visíveis.

2.6. COMPLEMENTARES

- a) Aflatoxinas: máximo de 5,0 µg/kg de M 1.
- b) Soro de leite (pesquisa por HPLC ou ANSM): negativa

2.7. OUTRAS

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

2.8. Prazo de Validade: mínimo de 12 (doze) meses.

2.8.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

2.8.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar - DME, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades pela Municipalidade.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto poderá ser:

3.1.1. Material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), vedada hermeticamente e conter peso líquido de 1kg (um quilograma) de produto e com as seguintes características comprovadas do material:

3.1.1.1. TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máximo individual de 2,0g água/m²/dia @ 38±1°C/90±3% UR, relativa a 4 (quatro) determinações.

3.1.1.2. TPO₂ (taxa de permeabilidade ao oxigênio) máximo individual de 5,0 ml de oxigênio (CNTP)/m²/dia a seco, 23±1°C e 1 atm, relativa a 2 (duas) determinações.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

3.1.1.3. Espessuras parciais mínimas de 10 µm/72µm, relativa a 25 (vinte e cinco) determinações.

OU

3.1.2. Latas de folha-de-flandres, contendo o peso líquido de 1kg (um quilograma), perfeitamente recravadas e herméticas, não devendo apresentar corrosão externa, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto e devem apresentar as seguintes características comprovadas do sistema de fechamento, relativo a ensaios realizados com 5 (cinco) latas.

3.1.2.1. Sobreposição relativa: mínima de 45%

3.1.2.2. Enganchamento do gancho do corpo: mínimo de 70%

3.1.2.3. Enrugamento do gancho da tampa e do fundo: máximo de 30% (correspondente a 70% de aperto).

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado, no formato retangular, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada; cuja largura mínima deve ser de 5,0 cm e identificada com o nome do fornecedor. Para garantia da proteção e da total inviolabilidade das embalagens primárias durante os procedimentos de transporte, armazenamento e manipulação, deverá ser colocada uma placa de papelão entre as abas inferiores e superiores da caixa e os pacotes/latas. A embalagem secundária deverá ter capacidade para a quantidade de 08 (oito) a 12 (doze) pacotes/latas de 1,0 kg (um quilograma).

3.3 Embalagens secundárias com sistema de vedação e inviolabilidade diferentes do especificado no item 3.2, desde que retangulares, poderão ser propostas pelo fornecedor, ficando a sua aprovação a critério do Departamento da Merenda Escolar.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22, 24/11/2005, MAPA; Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03; Lei nº 11.265 de 03/01/2006; Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS e Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8078/90; Portaria nº 167/SEMAB -SEC, de 24/12/99) e as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3 abaixo.

4.2. Nos rótulos das embalagens primárias deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 4.2.1.** denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 4.2.2.** identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 4.2.3.** data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.2.4.** informação nutricional (incluindo o teor de cálcio, e colesterol)
- 4.2.5.** conteúdo líquido
- 4.2.6.** modo de preparo (para 1 copo de 200 ml e para 1 litro de leite)
- 4.2.7.** rendimento do pacote de 1 kg, expresso em litros, com uma casa decimal
- 4.2.8.** condições de armazenamento
- 4.2.9.** condições de conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária
- 4.2.10.** carimbo padronizado do SIF
- 4.2.11.** número de registro do rótulo no Ministério da Agricultura
- 4.2.12.** os dizeres de advertência exigidos pela Portaria nº 222/2002, da ANVISA/MS



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- 4.2.13.** os dizeres “**Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação- Venda Proibida**”
- 4.3.** No rótulo da embalagem **secundária**, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
- 4.3.1.** denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
 - 4.3.2.** identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
 - 4.3.3.** data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
 - 4.3.4.** conteúdo líquido (expresso em número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)
 - 4.3.5.** condições de armazenamento
 - 4.3.6.** empilhamento máximo
 - 4.3.7.** carimbo do SIF
 - 4.3.8.** os dizeres “**Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação- Venda Proibida**”

NOTAS:

1. Na embalagem primária, a impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou estampadas em relevo ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; além disso, na embalagem secundária, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, de tamanho adequado e fácil visualização.
2. No caso de a embalagem primária constituir-se de lata, essas informações deverão estar, preferencialmente, litografadas.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, em papel timbrado, conforme formulário anexo. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos fiel e obrigatoriamente.

Nota: Havendo mais de um estabelecimento fabricante/produtor/ embalador, este deverá ser mencionado na Ficha Técnica correspondente (não haverá necessidade de apresentação de mais de uma Ficha Técnica para o mesmo fabricante/produtor/ embalador).

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), laudo(s) bromatológico(s) conclusivos em relação à legislação vigente e/ou ao Edital, comprovando os dados dos subitens 2.2 a 2.5, referentes a amostra (indicativa) do mesmo lote e data de fabricação. As análises complementares, especificadas no subitem 2.6., serão solicitadas na primeira entrega do produto e, daí em diante, a cada 3 (três) empenhos, pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA da SME. Os laudos deverão ser emitidos por:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura **ou**



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos (leite) para fins de registro ou controle **ou**
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais **localizados no estado de São Paulo**

NOTA: Deverá ser apresentado 1(um) laudo de análise do produto, para cada estabelecimento fabricante/produtor/embalador.

5.3. CERTIFICADO DE ANÁLISES E ENSAIOS DE EMBALAGEM

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da primeira entrega, os certificados de análises e ensaios de embalagem, emitidos por laboratório da Rede Oficial do Ministério da Saúde, habilitado ou credenciado por este órgão para análise e controle de embalagens.

5.3.1. Os certificados de análises e ensaios deverão atestar que o material da embalagem primária utilizada pelo fabricante do produto atende às especificações apresentadas nos itens 3.1.1 ou 3.1.2 deste Anexo I.

5.3.2. Os certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data de emissão anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data de realização do certame.

5.4. DOCUMENTO DE REGULARIDADE DO PRODUTO E DO ESTABELECIMENTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

O fornecedor deverá apresentar:

- a) uma cópia do Título de Registro de cada Estabelecimento produtor
- b) uma cópia reprográfica do Registro do(s) rótulo(s) do produto no Serviço de Inspeção Federal - SIF, que deverão ser acompanhados do memorial descritivo do produto e do modelo de rótulo do produto aprovados pelo Ministério da Agricultura.

5.4.1. Caso o fornecedor I não possua registro de rótulo com os dizeres constantes do item 4.2.13. e a informação nutricional da forma especificada no subitem 4.2.4. (incluindo teor de cálcio e colesterol) deverá solicitar ao Órgão Competente, autorização para sua inclusão imediatamente após a publicação do despacho de Homologação e Adjudicação, antes da primeira entrega do produto.

5.4.2. O(s) fornecedores(s) poderá(ão) precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os participantes interessados no fornecimento dos produtos deverão entregar amostras conforme abaixo:

6.1. No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pacote), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ITEM 12

PRODUTO: ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1

QUANTIDADE ESTIMADA: 85.000 litros/mês

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie *Glycine max* (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a **Resolução RDC nº 270, de 22/09/05 – ANVISA/MS; Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04; Portaria n.º 685, de 27/08/98, SVS/MS; RDC nº 175, de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 20, de 22/03/07 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 – MAPA; Resolução RDC Nº 359, de 23/12/03 – ANVISA/MS e Resolução RDC Nº 360, de 23/12/03 – ANVISA/MS.**

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2. SENSORIAIS:

- a) Aspecto a 25° C : límpido e isento de impurezas
- β) Cor: característica
- γ) Odor e Sabor: característico, isento de ranços, de odores e sabores estranhos

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- a) Densidade relativa a 20°C: $\geq 0,919$ e $\leq 0,925$
- b) Índice de Refração (Raia D a 40°C): $\geq 1,466$ e $\leq 1,470$
- c) Índice de Saponificação (mg KOH/g): ≥ 189 e ≤ 195
- d) Índice de Iodo (Wijs): ≥ 124 e ≤ 139
- e) Umidade e matéria volátil (%): $\leq 0,1$
- f) Ponto de Fumaça (°C): ≥ 210
- g) Matéria Insaponificável (g/100g): $\leq 1,50$
- h) Índice de Peróxidos (meq/kg): $\leq 2,5$
- i) Impurezas Insolúveis em éter de Petróleo (%): $\leq 0,05$
- j) Índice de Acidez (mg KOH/g): $\leq 0,20$
- k) Sabões (mg/Kg): $\leq 10,0$



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

2.4. MICROSCÓPICAS

- a) Pesquisa de elementos histológicos: negativa
- b) Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana

2.5. TOXICOLÓGICAS

- a) Contaminantes Inorgânicos:
 - a1) ferro: máximo de 1,5 mg/kg
 - a2) cobre: máximo de 0,1 mg/kg
 - a3) chumbo: máximo de 0,1 mg/kg

2.6. OUTRAS

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

2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses.

2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 dias.

2.7.2. A critério da SME/DME, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que o fornecedor solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento da Merenda Escolar – DME, antes da elaboração do cronograma de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades pela Municipalidade.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem **primária** poderá ser:

3.1.1. Lata: Lata com corpo, tampa e fundo em folhas-de-flandres, com revestimento apropriado, de acordo com as exigências legais para contato com alimentos, que resista ao empilhamento informado, em “racks”, com utilização de sistema de fechamento “selo de cravar”, inviolável, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros a 5 (cinco) litros, preferencialmente com bico dosador.

A lata não deve apresentar defeitos críticos tais como: amassamentos, furos, cortes, deformação na recravação, ferrugens, corrosão interna, sujidades internas e externas aderentes, rebarbas cortantes e rebarbas que comprometam a recravação, vazamentos e colapso do corpo da lata (deformação irreversível do corpo decorrente de alto vácuo interno na embalagem).

3.1.2. Garrafa em PET: Embalagem plástica produzida a partir da resina PET – Politereftalato de etileno, transparente e sem cor, de acordo com a legislação pertinente e as recomendações dos órgãos competentes (ANVISA, INMETRO, ABNT, etc), com capacidade para 900 ml (novecentos mililitros) a 5 litros (cinco litros). A garrafa deve possuir tampa, produzida preferencialmente com material plástico com densidade inferior a 1,0 g/cm³. O sistema de embalagem garrafa de PET/tampa não deve apresentar vazamento, garantindo perfeita estanqueidade.

A garrafa não deve apresentar defeitos críticos tais como furos, cortes e trincas; deformação no gargalo (marcas, batidas, gargalo incompleto); sujidades internas e/ou externas aderentes; linha de molde irregular na região da terminação; rebarbas cortantes e rebarbas que comprometam o fechamento e deformação no anel de suporte.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

Para ambas as opções (lata e PET), as embalagens devem suportar a paletização em “racks”, e apresentar resistência ao empilhamento máximo informado na ficha técnica.

3.2. A embalagem **secundária** deverá ser constituída de:

3.2.1. Caixa de papelão reforçada, em material não-reciclado, com gramatura que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fornecedor, com capacidade máxima para 18 (dezoito) litros.

A embalagem secundária deverá contar uma placa de papelão colocada sobre e sob as embalagens, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da embalagem.

3.3. Embalagens secundárias diferentes das especificadas, desde que com capacidade máxima para 18 (dezoito) litros, poderão ser propostas pelo fornecedor, ficando sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração da Merenda Escolar – DME –2.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado sempre de acordo com a legislação vigente (em especial, a Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC n.º360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Instrução Normativa n.º 49, de 22/12/06 – MAPA; Resolução RDC n.º 270 de 22/09/2005, Portaria n.º.167/SEMAB-SEC, de 24/12/99; ABNT NBR 13230, de 11/94, Instrução Normativa Interministerial n.º 01, de 01/04/04, e Lei Federal n.º.8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor) e com as especificações que constam no subitem 4.2 a seguir.

4.2. No rótulo da embalagem primária, deverão estar impressas ou litografadas (nas latas) de forma clara e indelével, as informações mínimas abaixo:

4.2.1.denominação de venda [nome do produto, **tipo** (por extenso e em algarismo arábico) e marca]

4.2.2. identificação da origem (nome empresarial, CNPJ e endereço do fabricante e/ou do distribuidor, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e CNPJ e endereço do importador).

4.2.3. data de fabricação e prazo ou data de validade **ou**

data de vencimento e número do lote (*especificar na Ficha Técnica o que será utilizado*)

4.2.4.lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados

4.2.5. informação nutricional

4.2.6. conteúdo líquido

4.2.7.condições de armazenamento e de conservação (com destaque em negrito “Manter em local seco e longe de fonte de calor”; para embalagens transparentes, acrescentar “ao abrigo da luz”)

4.2.8. empilhamento máximo

4.2.9. símbolo de reciclagem do PET, quando couber

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

4.3. No rótulo da embalagem secundária (caixa de papelão) deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- 4.3.1. denominação de venda (nome do produto e marca)
- 4.3.2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante e do distribuidor, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- 4.3.3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou
data de vencimento e número do lote
- 4.3.4. conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)
- 4.3.5. condições de armazenamento
- 4.3.6. empilhamento máximo
- 4.3.7. dizeres: **“Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida”**

4.4. As informações do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) deverão ser estampadas na **lata** em relevo, em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. No caso da **garrafa de PET**, será permitida a impressão direta sobre o corpo da garrafa ou tampa desde que com tinta indelével. Serão considerados impróprios e serão recusados os lotes que apresentarem os dados de fabricação/vencimento/lote ilegíveis e/ou deléveis.

Nota: Os rótulos deverão ser produzidos preferencialmente com material plástico de densidade inferior a 1,0 g/cm³, fisicamente removíveis e separáveis por gravidade específica ou método de flotação, não deixando adesivos ou tintas sobre as garrafas. Os rótulos tipo *slieve* são os preferenciais por não usarem cola.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. FICHA TÉCNICA

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário anexo. O preenchimento da mesma deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta do fornecedor.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos fiel e obrigatoriamente.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da(s) entrega(s), 1 (uma) via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) conclusivos em relação à Legislação vigente e/ou ao Edital, comprovando os dados dos subitens 2.2 a 2.5, referentes a amostra indicativa do mesmo lote e data de fabricação. Os laudos deverão ser emitidos por:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura
- b) laboratórios autorizados / credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou
- c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.

5.3. DOCUMENTO DE REGULARIDADE DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE:

O fornecedor deverá apresentar por ocasião da contratação, uma cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registro, devidamente protocolizado no Órgão de Vigilância Sanitária.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

Todos os participantes interessados no fornecimento dos produtos deverão entregar amostras conforme abaixo:

6.1. No prazo de 05 (cinco) dias a contar da contratação, os contratados deverão apresentar 01 (uma) amostra original do produto (1 pet ou lata), devidamente identificada, em embalagem e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues.



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

ANEXO II

CONTROLE DA QUALIDADE DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS / GRÃOS

I. Introdução

Todos os lotes de alimentos não perecíveis – grãos de cereais e de leguminosas secas - adquiridos pela SME/DME para compor os Programas de Alimentação da PMSP deverão ser analisados no ato da entrega por **órgão ou empresa especializada de classificação credenciada pelo Ministério da Agricultura**, no que se refere à classificação e às especificações agronômicas.

Todos os lotes de alimentos adquiridos pelo SME/DME para compor os Programas de Alimentação da PMSP deverão ser inspecionados e analisados antes de sua entrega por um dos laboratórios indicados pelos técnicos do SME/DME, conforme abaixo:

- a. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde **ou**
- b. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde para análises de alimentos para fins de registro ou controle **ou**
- c. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais **localizados no Estado de São Paulo**

Para efeito de aplicação desta norma, definiu-se lote como o “conjunto de unidades (embalagem primária) com, no máximo, 100.000 kg de cada produto”. Se a aquisição ultrapassar 100.000kg, a quantidade total deverá ser dividida em lotes de 100.000kg, perfazendo o total da compra. Assim, se forem adquiridos 280.000kg de um determinado produto, teremos, para fins de inspeção e análise, 2 lotes de 100.000kg e 1 lote de 80.000kg.

Os laboratórios deverão seguir as instruções abaixo relacionadas e emitir Laudos de Inspeção/Reinspeção e Análise/Reanálise por lote de alimento, de acordo com o estabelecido nas Especificações Técnicas do Objeto (Anexo I) do Edital.

A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado ao fornecedor, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após a Inspeção e a Análise dos lotes de alimentos.

Os lotes de alimentos somente serão recebidos e/ou pagos pela SME/DME com os referidos Laudos favoráveis.

Todas as despesas decorrentes da Inspeção/Reinspeção e Análise/Reanálise dos lotes de alimentos serão de responsabilidade do fornecedor.

O controle de qualidade do produto será efetuado por ocasião da entrega e sempre que os técnicos da SME/DME julgarem necessário.

A avaliação da qualidade do produto na entrega compreenderá a avaliação de características básicas, a avaliação técnico-culinária e sensorial e a análise dos laudos laboratoriais, inclusive do laudo de inspeção. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente e a qualquer tempo.

Caso as características ou a qualidade do produto não correspondam às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e, a critério da SME/DME, o fornecedor será notificada para substituí-la, no prazo máximo de 20 (vinte) dias, sem qualquer ônus para a PMSP, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoque relativos ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor, conforme Documento de Arrecadação do Município de São Paulo (DAMSP), a ser emitido pelo DME.

II. Normatização para Inspeção e Coleta de Amostras para análise

1. Inspeção/Reinspeção:



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

1.1. Inspecionar o local de armazenamento indicando os pontos em desacordo com as Boas Práticas de Armazenagem.

1.2. Para inspeção dos lotes utilizar o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5426/85, e considerar:

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

1.3. Verificar o número de unidades que devem ser examinadas, conforme a Tabela 1. Para calcular o número de unidades do lote, dividir o peso ou volume total do mesmo pelo peso ou volume da embalagem primária.

1.4. Retirar, aleatoriamente, as embalagens secundárias (caixas) do interior, laterais, base e topo da pilha. O número de embalagens secundárias a retirar deve ser igual ao número de unidades a examinar.

1.5. Abrir as embalagens secundárias sem danificar o produto e sua embalagem e conferir a quantidade de unidades presentes na caixa ou fardo.

1.6. Examinar as unidades e considerar como defeituosa crítica a unidade que apresentar:

- Irregularidades na embalagem que comprometam a qualidade e/ou conservação dos alimentos durante a vigência de seu prazo de validade;
- Prazo de validade vencido.

1.7. Anotar no Laudo de Inspeção/Reinspeção se o rótulo da embalagem secundária atende às especificações do Edital. O não atendimento é considerado defeito.

Observação: O rótulo da embalagem primária deve ser analisado no Laboratório.

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

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

1.10. Emitir o Laudo de Inspeção/Reinspeção (item 7), conforme modelo, por lote inspecionado, preenchendo os campos específicos de acordo com as instruções para preenchimento (Item 8). Caso o Laboratório possua impresso próprio do Laudo de Inspeção/Reinspeção, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.

1.11. Encaminhar Laudo de Inspeção/Reinspeção para a CPRA do SME/DME.

1.12. Se o Laudo de Inspeção/Reinspeção rejeitar o alimento e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a SME encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

Tabela 1: Inspeção

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



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

Acima de 500.001	500	21
------------------	-----	----

2. Coleta de amostras para análise

- 2.1.** Para colheita de amostras dos lotes, visando à análise microbiológica, utilizar o Plano de Amostragem estabelecido na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA/MS.
- 2.2.** Para as demais análises estabelecidas no Anexo I do Edital, 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
- 2.3.** Colher em duplicata (considerando a Reanálise), aleatoriamente, das embalagens secundárias, unidades em suas embalagens originais não violadas, sem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do produto.
- 2.4.** Cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências mencionadas na Resolução RDC nº 12/2001, da ANVISA/MS.
- 2.5.** Nos casos onde o plano estatístico mencionado não conferir a proteção desejada, pode-se recorrer à complementação da amostra, conforme referências de metodologias internacionalmente reconhecidas.
- 2.6.** Dividir as unidades colhidas em 2 conjuntos, acondicionar, lacrar e etiquetar cada conjunto, como amostras 1 e 2, respectivamente.
- 2.7.** Encaminhar a amostra 1 para análise em laboratório, de forma que não sofra danos e em condições adequadas à sua conservação.
- 2.8.** A Unidade Armazenadora (fornecedor ou SME/DME) é responsável pela guarda da amostra 2 e pelo lote de alimento correspondente até sua liberação para consumo, sendo ambos liberados quando o lote for aprovado nas análises laboratoriais.
- 2.9.** No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a colheita de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais.

3. Análise dos alimentos

- 3.1.** Os laboratórios deverão seguir as instruções deste Anexo, inclusive para a colheita de amostras na(s) unidade(s) fabricante(s), e emitir Laudo de Análise/Reanálise por lote de alimentos. Todas as despesas serão de responsabilidade do fornecedor.
- 3.2.** Não será efetuada análise em unidades com prazo de validade vencido e/ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento.
- 3.3.** Os lotes de alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados nas Especificações Técnicas do Objeto do Edital. Na sua ausência será utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA, LANARA, etc.) e indicada no laudo, a referência específica.
- 3.4.** Os lotes de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SME com os referidos Laudos de Análises Laboratoriais favoráveis, após conferência pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA, comparando-os às especificações que constam item 2. do **ANEXO I** do Edital.
 - 3.4.1.** As análises complementares deverão ser apresentadas sempre que solicitado pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA da SME.
- 3.5.** Utilizar os seguintes critérios para aceitação ou rejeição dos lotes de alimentos, a menos que orientado de outra forma pela Resolução RDC nº12/2001, ANVISA/MS:
 - Aprovar o alimento que não apresente defeito crítico ou tolerável em qualquer unidade;



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- Reprovar o alimento que apresente defeitos críticos ou toleráveis em uma ou mais unidades;

3.6. Emitir um Laudo de Análise/Reanálise, conforme modelo descrito no item 9, preenchendo os campos específicos conforme instruções descritas no item 10 deste Anexo II e **indicando de forma conclusiva se o lote atende ou não às especificações do Edital**. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio de Laudo de Análise/Reanálise, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo e contenha os resultados das análises mínimas completas.

3.7. Encaminhar o laudo de Análise / Reanálise para a CPRA de SME/DME, Rua Líbero Badaró nº 425 – CEP 01009-905 – São Paulo – SP - Fax.: (11) 3101-3342.

3.8. Se o laudo de Análise/Reanálise indicar que o produto não atende às especificações do edital e o produto estiver sendo adquirido com verba FNDE, SME/DME encaminhará àquela Fundação uma cópia do Laudo.

3.9. O Laboratório deverá comunicar à Vigilância Sanitária local quando o produto estiver impróprio para o consumo.

3.10. Todos os produtos utilizados para fins de amostragem deverão ser repostos em igual quantidade, no ato da entrega, após a liberação do referido lote.

4. Reinspeção/Reanálise

4.1. A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado ao fornecedor, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após Análise dos lotes de alimentos.

4.2. Compete a SME/DME, após o recebimento do Laudo de Análise, informar ao fornecedor a recusa do alimento, por escrito, no prazo máximo de 48 horas.

4.3. O fornecedor pode solicitar a Reinspeção/Reanálise do alimento ao SME/DME, por escrito, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório.

4.4. A CPRA do SME/DME deve autorizar o laboratório, por escrito, em 24 horas, a efetuar a Reinspeção/Reanálise do produto.

4.5. A Reinspeção/Reanálise deve ser feita no mesmo laboratório que recusou o alimento.

4.6. Todos os parâmetros que determinam a recusa do alimento devem ser analisados na Reinspeção/Reanálise.

4.7. O Laudo de Reinspeção/Reanálise deve ser encaminhado à CPRA de SME/DME num prazo máximo de 24 horas após o término das análises.

4.8. O fornecedor deve indicar um perito para acompanhar a Reinspeção/Reanálise. O perito deve estar registrado no respectivo Conselho Profissional e ter formação na área pertinente aos resultados que estão sendo contestados.

4.9. O laboratório não realizará a Reinspeção/Reanálise na presença de perito não habilitado.

4.10. À SME é facultado indicar um representante para acompanhar a Reinspeção/Reanálise

4.11. A Reinspeção não será realizada quando a pilha de produto apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento analisado.

4.12. A Reanálise não será realizada quando a amostra 2 indicar indícios de violação e/ou deterioração



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- 4.13.** Nas condições 4.11 e 4.12 é obrigatória a emissão de uma Ata de Reinspeção/Reanálise, relatando as ocorrências e as decisões tomadas. Nestas condições, os resultados da Inspeção ou da Análise serão definitivos.
- 4.14.** É facultado aos peritos a elaboração de uma Ata sobre as atividades da Reanálise que pode acompanhar o Laudo de Reanálise.
- 4.15.** A CPRA de SME/DME aceitará o alimento quando aprovado na Reanálise, e o recusará quando reprovado.
- 4.16.** Os resultados da Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior.
- 4.17.** Não havendo Reanálise, os resultados da Análise serão considerados definitivos.

5. Controle sistemático de qualidade

- 5.1.** A avaliação da qualidade do produto realizada na entrega compreenderá em especial a análise de informações de lote, validade, peso líquido.
- 5.2.** Além destas, outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor).
- 5.3.** Os procedimentos adotados para a colheita de amostras visando à verificação do peso líquido obedecem à Portaria vigente do INMETRO.
- 5.4.** Fica facultado ao representante ou técnico do fornecedor fornecedora, acompanhar, no ato da entrega da mercadoria, os procedimentos de inspeção pelos técnicos da SME/DME, bem como a colheita de amostras realizada pelo fornecedor de classificação credenciada pelo Ministério da Agricultura, quando for o caso.
- 5.5.** Sempre que a Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA julgar pertinente, independentemente dos resultados da inspeção, serão colhidas amostras para avaliação técnica e/ou sensorial.
- 5.6.** Caso o fornecedor ou seu representante legalmente constituído não compareça à colheita de amostras, esta será efetuada na presença de 02 (duas) testemunhas, que assinarão o documento correspondente.
- 5.7.** O não comparecimento do fornecedor ou seu representante legal no ato da colheita de amostras, implicará na aceitação dos procedimentos adotados pela SME/DME.
- 5.8.** Fica reservado ao representante ou técnico do fornecedor fornecedora, acompanhar os procedimentos de Avaliação técnico-culinária e sensorial pelos técnicos da SME/DME

6. Considerações finais

- 6.1.** A avaliação da qualidade efetuada pela SME, não exclui a responsabilidade do fornecedor fornecedora e/ou fabricante pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.
- 6.2.** O fornecedor fornecedora e/ou fabricante obriga(m)-se a permitir, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências e nas dependências das unidades fabricantes, a serem realizadas pelos técnicos da SME/DME, para efeito de verificação do atendimento pelo fornecedor das normas técnicas e das exigências da legislação que rege a matéria e, acatar a conclusão do laudo final elaborado pelo Grupo, submetendo-se às penalidades cabíveis ou, se julgado pertinente pelos técnicos, tomando as providências necessárias, quando for o caso, para corrigir os Pontos Críticos e as irregularidades levantadas.
- 6.3.** O fornecedor dos produtos arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises do produto, se houver, inclusive as de armazenamento.



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

6.4. O fornecedor ficará sujeito a registro de histórico de ocorrências no fornecimento, em função dos itens de Controle de Qualidade e do cumprimento de cronogramas e prazos de entrega.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

7. Modelo do Laudo de Inspeção/Reinspeção

Laboratório:			
Laudo: De inspeção <input type="checkbox"/>		Nº do Laudo:	
De reinspeção <input type="checkbox"/>			
DADOS DO ALIMENTO			
1. Natureza/Tipo do Alimento:		2. Marca:	
3. Registro:	4. Data de fabricação:	5. Data de vencimento:	6. Lote:
7. Nome do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
8. Endereço do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
INSPEÇÃO / COLETA			
9. Local:	10. Data/ hora:	11. Temperatura local (° C)	
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:		



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

8. Instruções para o preenchimento do Laudo de Inspeção/Reinspeção.

Campo n.º	Instruções
	<ol style="list-style-type: none">1. Anotar o laboratório responsável pela Inspeção/Reinspeção2. Assinalar se o Laudo é de Inspeção/Reinspeção3. Anotar o número da Inspeção. Quando se tratar de Reinspeção, deverá ser utilizada a seqüência numérica normal
DADOS DO ALIMENTO	
	<ol style="list-style-type: none">1 Anotar a natureza do Alimento e seu tipo, de acordo com o declarado na embalagem primária.2 Anotar a marca do alimento.3 A sigla e o número de registro do alimento no órgão competente ou as expressões "isento" ou "não consta".4 Anotar a data de fabricação ou a expressão "não consta".5 Anotar a data de vencimento ou a expressão "não consta"..6 Anotar o número do lote ou a expressão "não consta"7 e 8 Anotar nome e endereço do fabricante e/ou fornecedor e/ou embalador.
Inspeção / Coleta	
	<ol style="list-style-type: none">9 Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado.10 Anotar a data e a hora da inspeção / coleta.11 Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra.12 Anotar a quantidade total do lote e o número de pilhas13 Anotar o número de unidades inspecionadas14 Anotar se as embalagens primária e secundária são adequadas à natureza, tipo e prazo de validade do produto. Caso contrário, indicar o tipo e a quantidade com defeitos.
	<ol style="list-style-type: none">15 Anotar se os rótulos das embalagens secundárias atendem às especificações do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades.16 Anotar a expressão "Condições adequadas/inadequadas de armazenagem" e indicar as irregularidades, se houverem.17 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", indicando o tipo e a quantidade de irregularidades quanto à embalagem, rótulo e características visuais do alimento.
18 e 19	Datar, assinar e carimbar.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

9. Modelo de Laudo de Análise/Reanálise

Laboratório:			
Laudo:	De análise <input type="checkbox"/>	Nº da Análise:	
	De reanálise <input type="checkbox"/>		
DADOS DO ALIMENTO			
1. Nº de unidades analisadas:	2. Entrada no laboratório (dia/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. Lote:
11. Nome do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
12. Endereço do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
INSPEÇÃO/COLETA			
13. Local:	14. Data/ hora:	15. Temperatura local (° C)	
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 sensoriais:			
Aspecto:	Cor:	Odor:	Sabor:
22. Análises microscópicas:			
23. Análises microbiológicas:			
24. Análises físico-químicas:			
25. Análises toxicológicas:			
26. Observações:			
27. Conclusões:			
28. Data:	29. Assinatura / carimbo:		



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

10. Instruções para o preenchimento do Laudo de Análise / Reanálise

Campo n.º	Instruções
	<ol style="list-style-type: none">1. Anotar o laboratório responsável pela análise / reanálise2. Assinalar se o Laudo é de análise / reanálise3. Anotar o número da análise. Quando se tratar de reanálise, deverá ser utilizada a seqüência numérica normal.
DADOS DO ALIMENTO	
	<ol style="list-style-type: none">1 Anotar os números que identificam as unidades analisadas.2 Anotar a data e horário da entrada da amostra no laboratório3 Anotar, de forma legível, o nome do fornecedor solicitante.4 Anotar o endereço do fornecedor solicitante.5 Anotar a natureza do alimento e o seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária.6 Anotar a marca do alimento.7 Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou a expressão "isento" ou "não consta".8 Anotar a data de fabricação do alimento ou a expressão "não consta".9 Anotar a data de vencimento do alimento ou a expressão "não consta".10 Anotar o número do lote ou a expressão "não consta".11 e 12 Anotar nome e endereço do fabricante e/ou fornecedor e/ou embalador.
INSPEÇÃO / COLETA	
	<ol style="list-style-type: none">13 Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado.14 Anotar a data e a hora da inspeção / coleta.15 Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra.16 Anotar o número de unidades separadas para compor a amostra, conforme Plano de amostragem.17 Anotar o peso e o volume líquido, ou peso drenado, declarado no rótulo e anotar o peso e o volume líquido, ou peso drenado, encontrado em cada unidade analisada.18 Anotar a quantidade total do lote.
RESULTADOS	
	<ol style="list-style-type: none">19 Anotar se a embalagem está de acordo com o edital. Caso contrário, indicar os defeitos20 Anotar se o rótulo atende às exigências do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades.21 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 cada unidade apresentar o mesmo resultado, usar as expressões "Próprio/ impróprio nas unidades..."22, 23 e 24 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 seu nome em cada campo específico.25 Anotar, quando for o caso, os resultados das análises complementares, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra.26 Anotar as informações complementares como, por exemplo, o número e o órgão emitente do Laudo.27 Utilizar expressões conclusivas, de acordo com os resultados obtidos, indicando, quando for o caso, os parâmetros em desacordo com o Edital.28 e 29 Datar, assinar e carimbar.



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

**ANEXO III
MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO N.º /2010

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2010-0.063.881-9

**CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – SECRETARIA MUNICIPAL
DE EDUCAÇÃO**

GRUPO CONTRATADO: _____

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEM LICITAÇÃO DA
AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A Prefeitura do Município de São Paulo, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, com sede à Rua _____, N.º _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, representada neste ato pelo Secretário Municipal de Educação, o (a) Sr. (a) _____, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado (nome do grupo formal), com sede à Av. _____, n.º _____, em (município), inscrita no CNPJ sob n.º _____, doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009, e nos termos da Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações, e, no que couber, da Lei Municipal nº 13.278/02 e do Decreto Municipais nº 44.279/03 e suas alterações, conforme autorização contida no despacho exarado às fls. _____, do processo em epígrafe, bem como observadas as Cláusulas e condições a seguir pactuadas, sem prejuízo daquelas previstas no Edital da Chamada Pública nº **01/SME/DME/2010**, que integram o presente independentemente de transcrição, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede municipal de educação, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a chamada pública n.º **01/SME/DME/2010**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA ENTREGA

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

2.2. A entrega das mercadorias deverá ser realizada imediatamente após o recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pelo Departamento da Merenda Escolar (DME).



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

2.3. Os procedimentos para a entrega do(s) do objeto deverão obedecer ao disposto no anexo II do Edital da Chamada Pública nº **01/SME/DME/2010**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL DA ENTREGA

3.1. As mercadorias deverão ser entregues de forma centralizada, no Centro de Distribuição do Departamento da Merenda Escolar (DME).

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1. O presente Contrato terá vigência de xxxxx (xxxxx) meses contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite legal.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O valor do presente Contrato é de R\$ XXXXX,XX (XXXXXXXX), onerando a dotação orçamentária nº XXXXXXXXXXXXX, conforme demonstra a Nota de Empenho nº XXXXXXXX.

5.2. O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados CONTRATADOS, será de até R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

5.3. OS CONTRATADOS FORNECEDORES ou as ENTIDADES ARTICULADORAS deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA.

5.4. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da fatura ou nota fiscal, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.

5.5. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data em que for atestada a efetiva entrega do produto, que não poderá ultrapassar o prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados da data em que o fornecedor cumprir todos os requisitos necessários à tramitação do documento fiscal (entrega da assinatura de documentos, e/ou reposição/troca do produto).

5.5.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte do Grupo contratado, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

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



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

5.6. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BRADESCO S/A conforme estabelecido no Decreto nº 46.528/05.

5.7. O pedido de pagamento deverá ser acompanhado de fatura ou nota fiscal-fatura com atestado da unidade requisitante, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.

5.7.1. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.

5.8. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.

5.9. O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

5.10. O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

6.1. Pelo descumprimento do ajuste, o Grupo Contratado sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Contratante:

6.1.1. Caberá multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso na entrega cronogramada, desde que a justificativa eventualmente apresentada não seja aceita pela Administração, incidente sobre o valor da quantidade que deixou de ser entregue.

6.1.2. Caberá multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do ajuste:

6.1.2.1. Calculada sobre o valor da parcela inexecutada, quando a entrega dos produtos ocorrer em desconformidade com o exigido neste contrato, independentemente da troca dos mesmos pelo contratado, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade;

6.1.2.2. Calculada sobre a quantidade de produto entregue irregularmente, quando o tipo de embalagem, rotulagem ou conteúdo líquido do produto estiver em desacordo com o solicitado, independentemente da troca do mesmo, que será aceita uma única vez, no prazo 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade;



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- 6.1.2.3.** Calculada sobre o valor da parcela entregue com atraso superior a 15 (quinze) dias e inferior a 30 (trinta) dias;
- 6.1.3.** Caberá multa de 20% (vinte por cento):
- 6.1.3.1.** Sobre o valor da nota de empenho, em caso de inexecução total do contrato;
- 6.1.3.2.** Sobre o valor da parcela não fornecida ou entregue com atraso superior a 30 (trinta) dias.
- 6.1.4.** Caberá multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor dos produtos entregues:
- 6.1.4.1.** Quando na análise sensorial, técnica, microscópica, microbiológica ou toxicológica constar, em conjunto ou separadamente, que os produtos apresentam características alteradas ou distorcidas em relação ao estabelecido na ficha técnica, diferenças em suas características físico-químicas, sujidades, parasitos, larvas, substâncias estranhas à sua composição, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, qualidade comprometida ou dissonância com as especificidades contratuais, independentemente da reposição do produto pelo contratado, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação, sem qualquer ônus para o Município.
- 6.1.4.2.** Quando, apurado por laudo, a análise microbiológica e/ou toxicológica comprovar que o produto está com a qualidade comprometida e em desacordo com as especificações contratuais, implicando em sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Notificação/Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade. Neste caso o fato será comunicado ao Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.
- 6.1.5.** No caso de laudo do produto (laboratorial e/ou sensorial, e/ou de classificação agrônômica, quando couber) apontar alguma irregularidade, o órgão de fiscalização federal ou estadual competente será comunicado para que defina sobre a destinação final da mercadoria, sendo que a inutilização dessa pela SME, mediante prévia notificação do fornecedor fornecedora, não eximirá a Municipalidade da comunicação do fato ao Órgão competente.
- 6.1.6.** Se a infração cometida pelo contratado caracterizar má fé ou causar prejuízo ao abastecimento efetuado pela Administração, a ser atestado pelo setor técnico do DME, poderá este propor àquela a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 02 (dois) anos, podendo, ainda, propor à autoridade competente a declaração de inidoneidade.



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

- 6.1.7.** A Administração poderá rescindir de imediato o(s) contrato(s), caso o contratado venha a reincidir nas infrações elencadas no subitem 6.1.4. do presente, sem prejuízo de outras sanções administrativas aplicáveis à espécie e previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, além da multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento objetivado.
- 6.1.8.** No caso de troca ou reposição do produto, o Contratado assumirá a responsabilidade pelos custos da análise e, também, da armazenagem, os quais incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pelo fornecedor por meio de recolhimento do Documento de Arrecadação do Município (DAMSP) nos termos da Portaria SF 63/2006, a ser emitido pela SME.
- 6.1.8.1.** Na hipótese acima, o Órgão competente da Secretaria Municipal de Educação comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da mercadoria ao contratado, até que seja atestado o novo recebimento pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos.
- 6.2.** É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal 8.666/93, com suas alterações.
- 6.3.** As penalidades são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a de outras, sendo descontadas do pagamento devido ou cobradas administrativamente ou judicialmente.
- 6.4.** As multas poderão ser descontadas do pagamento devido ou por intermédio da retenção de créditos decorrentes do contrato até os limites do valor apurado.
- 6.5.** O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do fornecedor apenada. A critério da Administração, o valor devido será descontado da importância que o fornecedor tenha a receber da PMSP. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.
- 6.6.** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os prazos ali fixados.
- 6.7.** Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Senhor Secretário Municipal de Educação e protocolizados nos dias úteis, das 10h00 às 16h00, na Rua Libero Badaró, nº 425 – 9º andar, Centro, após o recolhimento em agência bancária dos emolumentos devidos.
- 6.8.** Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

Constituem motivo para rescisão deste Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, aqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/93 acarretando, na hipótese de rescisão administrativa, as consequências indicadas naquela lei.

CLÁUSULA OITAVA - DA SUBORDINAÇÃO DESTE CONTRATO

8.1. Este instrumento subordina-se às cláusulas e condições estabelecidas no Edital da Chamada Pública nº **01/SME/DME/2010**, bem como as disposições contidas nas Leis Federais nºs 8.666/93 e 11.947/09, e aos preceitos de direito público.

8.2. O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

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

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

8.3. Aplicam-se supletivamente a este Contrato, os princípios e normas de direito privado, sobretudo as disposições do código civil.

CLÁUSULA NONA – DA GESTÃO DO CONTRATO

9.1. Exercerá condição de gestor do presente contrato, _____ (nome) _____, portador(a) do R.F. nº _____, a quem competirá o gerenciamento da execução do ajuste durante sua vigência.

9.2. A fiscalização do presente contrato poderá ser exercida, também, pela Secretaria Municipal de Educação pelo Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. O CONTRATADO, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a seguinte documentação:

10.1.1. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal.

10.1.2. Certidão de regularidade fiscal atualizada quanto às contribuições para com o Instituto Nacional de Seguro Social.

10.1.3. Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede ou domicílio, relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada. Caso o interessado não esteja cadastrado como contribuinte no Município de São Paulo, deverá apresentar declaração, firmada pelo representante legal, sob



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

as penas da lei, do não-cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo.

- 10.2.** Ficam fazendo parte integrante deste, para todos os efeitos legais, o Edital da Chamada Pública nº **01/SME/DME/2010** seus Anexos e o projeto de venda apresentado pelo Grupo CONTRATADO inserta no Processo Administrativo nº 2010-0.063.881-9.
- 10.3.** O Grupo CONTRATADO fica obrigado a manter-se, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na chamada pública, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.
- 10.4.** O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Municipal nº 13.278/02, às Leis Federais nº 8.666/93, e demais normas pertinentes.
- 10.5.** Este instrumento poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei Federal 8.666/93.
- 10.6.** Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 10.7.** O Contratado exibiu neste ato, o Documento de Arrecadação do Município (DAMSP), nos termos da Portaria SF 63/2006, no valor de R\$ xxxxx,xx (_____), correspondente ao pagamento do preço público relativo à lavratura do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

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

E, por estarem assim justas e contratadas, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinado e rubricado em 03 (três) vias de igual teor, pelas partes e 02 (duas) testemunhas abaixo identificadas.

São Paulo, _____ de _____ de 2.010

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

Nome
R.G.: Nº

Nome:
R.G. Nº



PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9

ANEXO IV
MODELO DO TERMO DE RECEBIMENTO

1 – Atesto que (nome da Entidade Executora) _____

_____, CNPJ _____,

representada por (nome do representante legal) _____,

CPF _____ recebeu em ___/___/___ ou durante o período de

___/___/___ a ___/___/___ do(s) nome(s) do(s) fornecedor(es) _____

_____ os produtos abaixo relacionados:

ITEM QUANT UNID DESCRIÇÃO VLR. UNIT VLR.TOTAL

TOTAL

(*) Anexar Notas Fiscais

2 – Nestes termos, os produtos entregues estão de acordo com o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e totalizam o valor de R\$ _____ (_____).

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta Instituição, comprometendo-nos a dar a destinação final aos produtos recebidos, conforme estabelecido na aquisição da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, aprovado pelo CAE.

_____, ___ de _____ de _____.

Representante da Entidade Executora

Representante do Grupo Fornecedor

Ciente: _____

Entidade Articuladora



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

**ANEXO V
MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Projeto para atendimento da CHAMADA PÚBLICA Nº 01/SME/DME/2010.

I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

A – Grupo Formal

- 1 – Nome do Proponente;
- 2 – CNPJ;
- 3 – Nº da DAP Jurídica;
- 4 – Endereço;
- 5 – Município;
- 6 – CEP;
- 7 – Nome do Representante legal;
- 8 – CPF;
- 9 – DDD/Fone;
- 10 – Banco;
- 11 – Nº da Agência;
- 12 – Nº da Conta Corrente.

II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

- 1 – Nome da Entidade;
- 2 – CNPJ;
- 3 – Município;
- 4 – Endereço;
- 5 – DDD/Fone;
- 6 – Nome do representante e e-mail;
- 7 – CPF.

IV – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS

De acordo com o Artigo 24 da Resolução 38 do FNDE/2009, o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural será de até R\$9.000,00 (nove mil reais) por Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP por ano civil.

- 1 – Identificação do Agricultor Familiar;
- 2 – Produto;
- 3 – Unidade;
- 4 – Quantidade;
- 5 – Preço unitário;
- 6 – Valor total.

1 – Nº DAP

Nome

Total Agricultor

1 – Nº DAP

Nome

Total Agricultor

1 – Nº DAP



**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
PROCESSO nº 2010-0.063.881-9**

**Nome
Total Agricultor
1 – Nº DAP
Nome
Total Agricultor
1 – Nº DAP
Nome
Total Agricultor**

**V – TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO
ITEM QUANT UNID DESCRIÇÃO VLR. UNIT VLR.TOTAL
TOTAL**

VI – DESCREVER OS MECANISMOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

A – Grupo Formal

....., de de

.....
Assinatura do Representante legal