

Assunto Dúvidas - Chamada Pública nº 012/23 PMBC

De valeria@cnegocios.net.br <valeria@cnegocios.net.br>

Para tatiani.kochinski <tatiani.kochinski@bc.sc.gov.br>

Cc fabio.licitacao <fabio.licitacao@cnegocios.net.br>

Data terça-feira 10 de outubro de 2023 16:55:42

Prezada Tatiani,

Temos dúvida quanto a Chamada Pública nº 012/23 PMBC sendo:

No Termo de Referência descreve:

- Item 05 / 10.020 litros: SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA.

SUCO DE UVA INTEGRAL ORGÂNICO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO ANEXA Descrição do objeto: suco de uva tinto integral produzido por sistema orgânico de produção em conformidade com a legislação vigente, não fermentado, obtido do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva *sã*, fresca e madura, tipo bordô. Deverá apresentar Certificado de Alimento Orgânico. Sem açúcar, aromas, conservantes e corantes artificiais. O produto deve atender a diluição mínima de 1 parte de suco para 2 partes de água. Deve estar de acordo com a legislação vigente e conter a certificação de produto orgânico impressa na embalagem e registro no MAPA. Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor bordô adequada, odor e sabor próprios de uva, sem gosto avinagrado ou extremamente ácido, considerando a diluição de 2 partes de água para 1 parte de suco. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana conforme a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: garrafa de vidro de até 1 litro, tampa tipo rosca. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

Temos a seguintes dúvidas/ perguntas:

1. Podemos participar da Chamada Pública sendo: Item 05 - Suco de Uva Tinto Orgânico, acondicionado em vidro ou embalagem caixa cartonada aluminizada, com capacidade para até 1 litro?
- Onde lembramos que o "**Suco de Uva Tinto Integral Orgânico**" possui o mesmo padrão de identidade e qualidade do que o "**Suco de Uva Tinto Orgânico**". Conforme informa o Decreto nº 8198 de 20/02/2014, onde anexamos a legislação ao e-mail e segue também o edital atual da Prefeitura Municipal de São Paulo, onde grifamos em verde a citação da aplicabilidade dessa legislação quanto ao produto reconstituído de UVA.
 - Trata-se de produto com as mesmas características, mesma informação nutricional, e o Ministério reconhece e autoriza a similaridade através desse decreto.
 - Salientando que trata se de suco extraído dos mesmos "cachos de uva orgânicos", que foram armazenados em tonéis assépticos refrigerados, pois a safra não acontece o ano todo, e ao armazenar, devido a doçura do produto forma-se cristais.

Vale ressaltar que conforme Caput do artigo 3º da Lei 8666/93 segundo o qual: ***"A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da***

impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos". [É justo que sejam permitidos embalagem primária e suco reconstituído diferente do citado em edital, isto que não prejudicaria a qualidade do produto e/ou as entregas.](#)

No aguardo de resposta, desde já agradecemos.

At.te.,

Valéria Fernandes

Nutricionista

CENTRAL DE NEGÓCIOS

11 2236-2855 / 98967-0146

Anexos

DECRETO 8198 20 FEV 2014 VINHO E DERIVADOS-1_a_6.pdf (274 kB)

EDITAL_CP02_SUCOS (1).pdf (621 kB)



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

República Federativa do Brasil - Imprensa Nacional

Em circulação desde 1º de outubro de 1862

Ano CLI Nº 37-A

Brasília - DF, sexta-feira, 21 de fevereiro de 2014



Sumário

	PÁGINA
Seção 1	
Atos do Poder Executivo.....	1
Seção 2	
Atos do Poder Executivo.....	7
Presidência da República.....	7
Ministério da Educação.....	7

Seção 1

Atos do Poder Executivo

DECRETO Nº 8.198, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2014

Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.

A **PRESIDENTA DA REPÚBLICA**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, **caput**, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988.

Art. 2º A execução da Lei nº 7.678, de 1988, e do Regulamento anexo será exercida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 3º Fica fixado o prazo de cento e oitenta dias para a adequação dos produtores e comerciantes de uva, vinho e derivados da uva e do vinho às alterações estabelecidas neste Regulamento.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Ficam revogados:

- I - o Decreto nº 99.066, de 8 de março de 1990;
- II - o Decreto nº 113, de 6 de maio de 1991;
- III - o Decreto nº 6.295, de 11 de dezembro de 2007; e
- IV - o Decreto nº 6.344, de 4 de janeiro de 2008.

Brasília, 20 de fevereiro de 2014; 193ª da Independência e 126ª da República.

DILMA ROUSSEFF

Antônio Andrade

TABELA DE PREÇOS DE JORNAIS AVULSOS

Páginas	Distrito Federal	Demais Estados
de 02 a 28	R\$ 0,30	R\$ 1,80
de 32 a 76	R\$ 0,50	R\$ 2,00
de 80 a 156	R\$ 1,10	R\$ 2,60
de 160 a 250	R\$ 1,50	R\$ 3,00
de 254 a 500	R\$ 3,00	R\$ 4,50

- Acima de 500 páginas = preço de tabela mais excedente de páginas multiplicado por R\$ 0,0107

ANEXO

REGULAMENTO DA LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º A produção, circulação e comercialização da uva, dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho obedecerão às normas fixadas pela Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, pelo disposto neste Regulamento e pelos atos administrativos complementares que forem estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 2º Para os fins deste Regulamento, considera-se:

I - estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho - o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetua um conjunto de operações e processos que têm como finalidade a obtenção de vinhos e derivados da uva e do vinho, assim como o armazenamento e transporte destes e suas matérias-primas;

II - vinho - a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples da uva sã, fresca e madura;

III - derivado da uva e do vinho - o produto previsto neste Regulamento, ressaltados néctar e refrigerante, que tenha como origem o vinho ou a uva em percentuais não inferiores a cinquenta por cento, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica;

IV - matéria-prima todo produto ou substância de origem vegetal, animal ou mineral que, para ser utilizada na composição - de vinho ou derivado da uva e do vinho, necessita de tratamento e transformação, em conjunto ou separadamente;

V - ingrediente - toda substância, incluídos os aditivos, empregada na produção ou elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho e que esteja presente no produto final em sua forma original ou modificada;

VI - composição - a especificação qualitativa e quantitativa da matéria-prima e dos ingredientes empregados na produção ou elaboração do vinho ou derivado da uva e do vinho;

VII - denominação - o nome do vinho ou derivado da uva e do vinho, observadas a classificação e a padronização;

VIII - lote ou partida - a quantidade de um produto obtida em um ciclo de fabricação, identificada por número, letra ou combinação dos dois, cuja característica principal é a homogeneidade;

IX - prazo de validade - o tempo em que os vinhos e os derivados da uva e do vinho mantêm suas propriedades, em condições adequadas de acondicionamento, armazenagem e utilização ou consumo;

X - padrão de identidade e qualidade - a especificação da composição, das características físicas e químicas, dos parâmetros físico-químicos e sensoriais e do estado sanitário dos vinhos e derivados da uva e do vinho;

XI - alteração acidental - a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos de vinhos ou derivados da uva e do vinho, em decorrência de causa não intencional;

XII - alteração proposital - a modificação dos caracteres sensoriais, físicos, químicos ou biológicos de vinhos ou derivados da uva e do vinho, em decorrência de causa intencional que resulte em vantagem financeira à empresa ou traga prejuízo ao consumidor;

XIII - adulteração - a alteração proposital de vinhos ou derivados da uva e do vinho, pela supressão, redução, substituição ou modificação total ou parcial da matéria-prima ou de ingrediente componente do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitidos;

XIV - falsificação - a reprodução enganosa de vinhos e derivados da uva e do vinho por meio de imitação da forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem;

XV - fraude - o engano ao consumidor por meio de adulteração ou falsificação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

XVI - infração - toda ação ou omissão que importe em inobservância ou em desobediência ao disposto nas normas regulamentares; e

XVII - envelhecimento - o processo no qual se desenvolvem naturalmente em recipientes apropriados, durante adequado período de tempo, certas reações físico-químicas que conferem aos vinhos e derivados da uva e do vinho características sensoriais próprias do processo e que não possuíam anteriormente.

CAPÍTULO II

DAS COMPETÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Art. 3º Ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento compete:

I - registrar vinhos e derivados da uva e do vinho;

II - registrar e classificar os estabelecimentos de industrialização e importação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

III - classificar e padronizar as uvas, os vinhos e os derivados da uva e do vinho, estabelecendo os padrões de identidade e qualidade;

IV - inspecionar, fiscalizar e controlar sob o aspecto higiênico-sanitário e tecnológico os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, desde a produção até a comercialização;

V - analisar os vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais e importados;

VI - estabelecer e reconhecer como oficiais os métodos de análise e amostragem e os limites de tolerância analítica;

VII - expedir Guia de Livre Trânsito para comercialização a granel de vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais;

VIII - executar a análise prévia e expedir a Guia de Livre Trânsito para o vinagre destinado à acetificação de vinho;

IX - disciplinar as práticas enológicas e a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho, em conformidade com a legislação específica;

X - estabelecer as correlações de proporcionalidade entre a matéria-prima e o produto, nos limites tecnológicos previstos neste Regulamento, assim como fixar margens de tolerância admitidas no cálculo de rendimentos;

XI - estabelecer o controle do período de envelhecimento, da capacidade máxima dos recipientes e dos tipos de recipientes utilizados para a obtenção dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho envelhecidos;

XII - fixar as normas para o transporte da uva destinada à industrialização e do vinho comercializado a granel;

XIII - propor o zoneamento da vitivinicultura no País e o controle do plantio de videira e da multiplicação de mudas;

XIV - providenciar o cadastramento da produção, estoque e comercialização das uvas, dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho;

XV - designar o perito da análise de desempate, quando não houver acordo entre as partes;

XVI - fiscalizar a avaliação físico-química e sensorial de vinhos e derivados da uva e do vinho para fins de concurso, julgamento ou competição pública; e

XVII - instaurar e julgar processos administrativos para apuração de infrações a este Regulamento.

CAPÍTULO III DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

Art. 5º As atividades administrativas relacionadas com a produção de vinhos e derivados da uva e do vinho são:

- I - controle;
- II - inspeção;
- III - fiscalização;
- IV - padronização;
- V - classificação;
- VI - análise de fiscalização;
- VII - análise de controle;
- VIII - análise prévia;
- IX - análise pericial ou perícia de contraprova;
- X - análise de desempate ou perícia de desempate;
- XI - registro de estabelecimento; e
- XII - registro de produto.

§ 1º Controle é a verificação administrativa da produção, da

manipulação, da padronização, da classificação, do registro, da inspeção, da fiscalização, da exportação, da importação, da circulação e da comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2ª Inspeção é o acompanhamento das fases de produção, manipulação de vinhos e derivados da uva e do vinho e demais atividades abrangidas neste Regulamento, sob os aspectos tecnológicos, higiênico-sanitários e de qualidade.

§ 3ª Fiscalização é a ação direta do Poder Público para verificação do cumprimento da legislação.

§ 4ª Padronização é o ato de definir os padrões de identidade e qualidade de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 5ª Classificação é o ato de identificar e definir:
I - o estabelecimento com base no processo de produção e na atividade desenvolvida; e

II - os vinhos e derivados da uva e do vinho com base na composição, nas características intrínsecas e no processo de produção e, nos casos legalmente previstos, na procedência e na origem.

§ 6ª Análise de fiscalização é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinhos e derivados da uva e do vinho para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a comercialização.

§ 7ª Análise de controle é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinhos e derivados da uva e do vinho com a finalidade de controlar sua industrialização, exportação e importação.

§ 8ª Análise prévia é o procedimento laboratorial realizado em amostra de vinagre destinado à acetificação do vinho, previamente à emissão da Guia de Livre Trânsito para o transporte até o estabelecimento de produção.

§ 9ª Análise pericial ou perícia de contraprova é a determinação analítica realizada por peritos, em amostra de vinho ou de derivado da uva e do vinho para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou o vinho ou o derivado da uva e do vinho amostrado fora dos padrões de identidade e qualidade.

§ 10. Análise de desempate ou perícia de desempate é a determinação analítica realizada por perito escolhido de comum acordo ou, em caso negativo, designado pela autoridade competente, com

a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova.

§ 11. Registro de estabelecimento é a formalidade administrativa que autoriza o funcionamento do estabelecimento de vinho e derivado da uva e do vinho, de acordo com a atividade e a linha de produção desenvolvidas.

§ 12. Registro de produto é a formalidade administrativa que cadastra vinhos e derivados da uva e do vinho, observados classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

CAPÍTULO IV

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 6ª A classificação geral dos estabelecimentos vinícolas, de acordo com suas atividades, isoladas ou em conjunto, é a seguinte:

- I - produtor ou elaborador;
- II - padronizador;
- III - envasilhador ou engarrafador;
- IV - atacadista;
- V - exportador; ou
- VI - importador.

§ 1ª Produtor ou elaborador é o estabelecimento que transforma produtos primários, semi-industrializados ou industrializados de origem agropecuária em vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2ª Padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de vinho ou derivado da uva e do vinho padrão utilizando produtos de mesma denominação, podendo adicionar outros produtos previstos nos padrões de identidade e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 3ª Envasilhador ou engarrafador é o estabelecimento que envasilha vinhos e derivados da uva e do vinho em recipientes destinados ao consumidor final.

§ 4ª Atacadista é o estabelecimento que acondiciona e comercializa vinhos e derivados da uva e do vinho a granel, não destinados ao consumidor final.

§ 5ª Exportador é o estabelecimento que se destina a exportar vinhos e derivados da uva e do vinho e matérias-primas.

§ 6ª Importador é o estabelecimento que se destina a importar vinhos e derivados da uva e do vinho.

Art. 7ª O produtor ou elaborador, atendidas as exigências legais e mediante prévia comunicação ao órgão fiscalizador, poderá elaborar, envasilhar ou engarrafar vinhos e derivados em estabelecimentos de terceiros, nas zonas de produção, pela contratação de serviço, cabendo-lhe todas as responsabilidades pelo produto previstas neste Regulamento, desobrigado de fazer constar no rótulo o nome e o endereço do prestador de serviço, desde que garantida a rastreabilidade dos vinhos e derivados, por meio de identificação clara, na embalagem, do local de produção.

Art. 8ª Sem prejuízo de outras classes adequadas aos fins deste Regulamento, os estabelecimentos produtores serão enquadrados em:

- I - cantina;
- II - posto de vinificação;
- III - destilaria; ou
- IV - vinagreira.

§ 1ª Cantina é o estabelecimento de produção e padronização no qual se executam todas as práticas enológicas permitidas pela legislação vigente.

§ 2ª Posto de vinificação é o estabelecimento no qual se realizam as operações de vinificação para fornecimento do produto à cantina.

§ 3ª Destilaria é o estabelecimento que se destina à produção de destilados de vinho e de derivados da uva e do vinho e de subprodutos vitivinícolas.

§ 4ª Vinagreira é o estabelecimento que se destina à fermentação acética de vinhos para a produção de vinagres e deverá estar situada em local isolado do estabelecimento produtor de vinhos e demais derivados da uva e do vinho de forma a evitar contaminação.

Art. 9ª Os estabelecimentos referidos neste Capítulo observarão ainda, no que couber, os preceitos relativos aos gêneros alimentícios em geral, constantes da respectiva legislação.

Art. 10. Serão fixados, em atos administrativos de autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, as instalações e os equipamentos mínimos exigidos para cada tipo de estabelecimento e requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação.

CAPÍTULO V

DOS REGISTROS DE ESTABELECEMENTOS E DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 11. Os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1ª O registro do estabelecimento será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 2ª Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro deverá ser alterado no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 3ª A alteração no registro do estabelecimento, seja nos dados cadastrais ou na unidade produtora, não ensejará novo registro, ressalvados os casos previstos no § 4ª.

§ 4ª Em caso de mudança do local ou do CNPJ da unidade produtora, o registro do estabelecimento deverá ser cancelado e novo registro deverá ser providenciado.

Art. 12. É permitido o registro de cooperativas de produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho não registrados individualmente no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, obedecendo às exigências de instalações e equipamentos mínimos definidos em ato administrativo complementar e conferidos por vistoria.

§ 1ª As cooperativas de que trata este artigo poderão exercer as atividades de produtor, padronizador, envasilhador, atacadista e exportador.

§ 2ª O responsável técnico da cooperativa deverá se responsabilizar pela assistência técnica aos produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho cooperados.

§ 3ª Os produtores de vinhos e derivados da uva e do vinho cooperados estarão sujeitos à inspeção e fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo que seus titulares responderão por eventuais irregularidades na produção dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 4ª A responsabilidade por irregularidades na produção dos vinhos e derivados da uva e do vinho de que trata o § 3ª se estenderá às cooperativas quando o produto estiver em seu poder.

Art. 13. Os vinhos e derivados da uva e do vinho de que trata este Regulamento, a granel ou envasilhados, deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ressalvados os importados.

§ 1ª O disposto no **caput** não se aplica ao caramelo de uva, ao xarope de uva, aos mostos, aos destilados alcoólicos simples e ao álcool vínico.

§ 2ª O registro de vinhos e derivados da uva e do vinho será válido em todo o território nacional e deverá ser renovado a cada dez anos.

§ 3ª Quando houver alteração da legislação pertinente, o referido registro, assim como sua composição e rotulagem, deverão ser alterados no prazo estabelecido pelo órgão competente.

§ 4ª Poderá ser solicitado laudo analítico e detalhamento dos componentes da matéria-prima ou ingrediente nos casos em que for necessário esclarecer a composição ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como laudo analítico dos vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 5ª A alteração no registro do produto não ensejará novo registro, ressalvados os casos previstos nos §§ 7ª e 8ª.

§ 6ª A alteração no registro do estabelecimento em algum dado que repercuta no registro do produto implicará a alteração do registro do produto.

§ 7ª Quando houver mudança na marca comercial do produto, o registro do produto deverá ser cancelado e novo registro deverá ser providenciado.

§ 8ª O cancelamento do registro do estabelecimento implicará necessariamente o cancelamento do registro do produto.

Art. 14. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá recusar o registro ou cancelar registro já concedido de qualquer produto abrangido por este Regulamento, caso a rotulagem, embalagem ou quaisquer outras características possam induzir o consumidor a erro quanto à classe, tipo ou natureza do produto.

CAPÍTULO VI

DA ROTULAGEM DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 15. Rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva, gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada sobre:

- I - a embalagem do vinho ou derivado da uva e do vinho;
- II - a parte plana da cápsula;
- III - outro material empregado na vedação do recipiente;

ou

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA CASA CIVIL IMPrensa NACIONAL

DILMA VANA ROUSSEFF
Presidenta da República

ALOIZIO MERCADANTE OLIVA
Ministro de Estado Chefe da Casa Civil

FERNANDO TOLENTINO DE SOUSA VIEIRA
Diretor-Geral da Imprensa Nacional

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

SEÇÃO 1

Publicação de atos normativos

SEÇÃO 2

Publicação de atos relativos a pessoal da Administração Pública Federal

SEÇÃO 3

Publicação de contratos, editais, avisos e ineditoriais

JORGE LUIZ ALENCAR GUERRA
Coordenador-Geral de Publicação e Divulgação

ALEXANDRE MIRANDA MACHADO
Coordenador de Editoração e Divulgação Eletrônica dos Jornais Oficiais

FRANCISCO DAS CHAGAS PINTO
Coordenador de Produção

A Imprensa Nacional não possui representantes autorizados para a comercialização de assinaturas impressas e eletrônicas

http://www.in.gov.br ouvidoria@in.gov.br
SIG, Quadra 6, Lote 800, CEP 70610-460, Brasília - DF
CNPJ: 04196645/0001-00
Fone: 0800 725 6787



IV - qualquer das formas dispostas nos incisos I, II e III.

Art. 16. O rótulo dos vinhos e derivados da uva e do vinho deverá conter, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições de lei, em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

I - o nome empresarial do produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

II - o endereço do estabelecimento produtor ou elaborador, do padronizador, do envasilhador ou engarrafador, ou do importador;

III - a classificação do estabelecimento de industrialização com relação à atividade;

IV - o número de registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou o número de registro do estabelecimento importador, quando produto importado;

V - a denominação e a classificação do produto;

VI - a marca comercial;

VII - os ingredientes;

VIII - a expressão indústria brasileira, por extenso ou abreviada, quando for o caso;

IX - o conteúdo, expresso na unidade correspondente, de acordo com as normas específicas;

X - a graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, quando bebida alcoólica;

XI - o grau de concentração e a forma de diluição, quando se tratar de produto concentrado;

XII - o grau de concentração acética, em porcentagem, quando se tratar de vinagre;

XIII - a identificação do lote ou da partida;

XIV - o prazo de validade; e

XV - frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica.

§ 1º A aposição, no rótulo, de qualquer expressão, inclusive marca comercial, que qualifique o produto deverá observar estritamente o respectivo padrão de identidade e qualidade.

§ 2º O disposto neste artigo aplica-se aos produtos importados, podendo ser atendido mediante aposição de rótulo complementar em idioma português.

§ 3º O rótulo dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, composição, classificação, padronização, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo do vinho ou derivado da uva e do vinho, nem lhe atribuir qualidade terapêutica ou medicamentosa.

CAPÍTULO VII

DA CLASSIFICAÇÃO DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 17. Os derivados da uva e do vinho serão classificados em:

I - não fermentado e não alcoólico - integram essa classe o suco de uva, a polpa de uva, o caramelo de uva, o xarope de uva, o mosto simples ou virgem, o mosto conservado ou apagado, o mosto sulfitado, o mosto cozido, o mosto concentrado e o mosto concentrado retificado;

II - fermentado não alcoólico - integra essa classe o fermentado de uva desalcoolidado;

III - fermentado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermentação alcoólica; integram essa classe o vinho, o filtrado doce, a jeropiga e o mosto parcialmente fermentado;

IV - destilado alcoólico - derivado alcoólico obtido pelo processo de fermento-destilação ou pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras, separados ou em conjunto; integram essa classe o conhaque, o **brandy** ou conhaque fino, a **grappa** ou graspa ou bagaceira, o pisco, o destilado de vinho aromático, a aguardente de vinho, o destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras e o álcool vínico;

V - vinagre - fermentado acético obtido a partir da transformação de vinho em ácido acético, pela ação de bactérias acéticas, nos termos definidos em ato administrativo; ou

VI - alcoólico por mistura - derivado alcoólico obtido pela mistura de vinho ou outra bebida alcoólica de origem vínica ou destilado alcoólico simples ou álcool etílico potável de origem agrícola com outras bebidas não alcoólicas ou outros ingredientes; integram essa classe o licor de conhaque fino ou de **brandy**, o licor de bagaceira ou de **grappa**, o coquetel ou a bebida alcoólica mista, a mistela, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (**cooler** com vinho), a mistela composta, a sangria e o mosto alcoolidado.

Art. 18. Derivados da uva e do vinho não alcoólicos são os que contiverem menos de meio por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, de álcool etílico potável, exceto os mostos, que poderão conter até um por cento de álcool etílico potável.

Art. 19. Derivados da uva e do vinho alcoólicos são os que contiverem meio por cento ou mais, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, de álcool etílico potável.

Art. 20. Os subprodutos derivados da uva e do vinho são ácidos orgânicos, corantes naturais, aromas, taninos e outros, a serem definidos em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 21. Serão considerados os seguintes critérios para determinação do percentual de matéria-prima ou ingrediente proveniente da uva ou do vinho nos derivados da uva e do vinho:

I - quando o ingrediente derivado da uva for não alcoólico ou vinho, o percentual deverá ser calculado em volume por volume;

II - quando o ingrediente for destilado de origem vínica, o percentual será calculado em álcool anidro; e

III - quando for vinagre, o percentual será calculado em acidez volátil, expressa em ácido acético.

CAPÍTULO VIII

DA PADRONIZAÇÃO DOS VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Seção I

Disposições Preliminares

Art. 22. Os vinhos e derivados da uva e do vinho abrangidos por este Regulamento deverão atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar característica sensorial própria da matéria-prima vegetal, animal ou mineral de sua origem, ou cuja denominação ou marca se lhe assemelhe, e conter, obrigatoriamente, essa matéria-prima nos limites estabelecidos neste Regulamento e em atos administrativos complementares;

II - o suco de uva reconstituído, elaborado a partir do suco de uva concentrado ou desidratado, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o suco de uva integral;

III - para efeito deste Regulamento, a graduação alcoólica de vinhos e derivados da uva e do vinho será expressa em porcentagem de volume de álcool etílico à temperatura de vinte graus **Celsius**;

IV - no vinho ou derivado da uva e do vinho que contiver gás carbônico, a medida da pressão gasosa será expressa em atmosferas à temperatura de vinte graus **Celsius**;

V - a água destinada à produção de derivados da uva e do vinho deverá observar o padrão oficial de potabilidade;

VI - os coeficientes de congêneres, componentes voláteis não álcoois, substâncias voláteis não álcoois, componentes secundários não álcoois dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados serão definidos pela soma de acidez volátil (expressa em ácido acético), aldeídos (expressos em acetaldeído), ésteres (expressos em acetato de etila), álcoois superiores (expressos pelo somatório dos mesmos) e furfural, todos expressos em miligramas por cem mililitros de álcool anidro;

VII - os coeficientes de congêneres dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados, quando necessário, serão estabelecidos em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

VIII - os açúcares adicionados ao produto serão expressos em glicose.

Art. 23. Os vinhos e derivados da uva e do vinho observarão os seus respectivos padrões de identidade e qualidade.

Art. 24. Os vinhos e derivados da uva e do vinho não previstos em lei poderão ser disciplinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observadas as disposições concernentes a sua classificação e atendida a característica peculiar do produto.

Parágrafo único. Os derivados da uva e do vinho que não dispuserem de padrões de identidade e qualidade definidos observarão os parâmetros estabelecidos em suas composições cadastradas.

Seção II

Do Mosto

Art. 25. Ao mosto em fermentação poderá ser adicionado o corretivo álcool vínico, mosto concentrado ou sacarose dissolvida com o mosto, em conjunto ou separadamente.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, após comprovação técnica, poderá permitir o uso de outros corretivos.

§ 2º As correções previstas neste artigo somente poderão ser realizadas durante a elaboração do vinho nas zonas de produção.

Art. 26. O limite para correção referida no art. 25 deve corresponder a uma elevação máxima de:

I - para vinhos com graduação alcoólica de dez a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, elaborados a partir de uvas da variedade **Vitis vinifera**:

a) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e

b) um por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento;

II - para vinhos com graduação alcoólica de nove a treze por cento, em volume, a vinte graus **Celsius**, elaborados a partir de uvas da variedade híbrida ou americana:

a) três por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, durante um período de quatro anos a partir da publicação deste Regulamento; e

b) dois por cento em álcool, volume por volume, na graduação alcoólica dos vinhos, após quatro anos da publicação deste Regulamento;

III - para a segunda fermentação de vinhos espumantes, será

permitido o acréscimo de até um e meio por cento em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados; e

IV - para os moscatéis espumantes, será permitido o acréscimo de até dois por cento, em álcool, volume por volume, proveniente dos açúcares adicionados.

Art. 27. Fica vedada a correção para vinhos de **Vitis vinifera** com graduação alcoólica inferior a dez por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**, e para vinhos de uvas híbridas ou uvas americanas com graduação alcoólica inferior a nove por cento e superior a treze por cento, em volume, à temperatura de vinte graus **Celsius**.

Art. 28. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá determinar anualmente, mediante ato próprio, considerada a previsão de futura safra, qual ou quais dos corretivos, previstos no art. 25, poderão ser utilizados para a finalidade de correção do mosto e a sua proporção.

Art. 29. Em situações excepcionais, em ano e em regiões de produção com condições climáticas comprovadamente desfavoráveis à maturação das uvas e a partir da demanda do setor produtivo, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá aumentar a correção prevista no art. 26, respeitando-se o limite máximo de três por cento.

Art. 30. Em casos especiais e mediante prévia autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o mosto concentrado poderá ser fermentado, destinando-se o produto resultante à elaboração de álcool vínico.

Seção III

Dos Vinhos

Art. 31. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho de mesa será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco gramas de glicose por litro, sendo que para os vinhos de **Vitis vinifera** o limite máximo é de oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 32. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho frisante será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 33. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho fino será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 34. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho leve será classificado em:

I - seco - o que contiver até quatro gramas de glicose por litro;

II - **demisec** ou meio-seco - o que contiver superior a quatro e até vinte e cinco gramas de glicose por litro; ou

III - suave ou doce - o que contiver superior a vinte e cinco e até oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 35. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o espumante natural será classificado em:

I - **nature** - o que contiver até três gramas de glicose por litro;

II - **extra-brut** - o que contiver superior a três e até oito gramas de glicose por litro;

III - **brut** - o que contiver superior a oito e até quinze gramas de glicose por litro;

IV - **sec** ou seco - o que contiver superior a quinze e até vinte gramas de glicose por litro;

V - **demisec**, meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou

VI - doce - o que contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.

Art. 36. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho gaseificado será classificado em:

I - seco - o que contiver até vinte gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a vinte e até sessenta gramas de glicose por litro; ou

III - doce - o que contiver superior a sessenta gramas de glicose por litro.

Art. 37. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho licoroso será classificado em:

I - seco - o que contiver até vinte gramas de glicose por litro; ou
II - doce - o que contiver superior a vinte gramas de glicose por litro.

Art. 38. Quanto ao teor de açúcares totais, expresso em gramas de glicose por litro, o vinho composto será classificado em:
I - seco ou **dry** - o que contiver até quarenta gramas de glicose por litro;

II - meio-seco ou meio-doce - o que contiver superior a quarenta e até oitenta gramas de glicose por litro; ou

III - doce, o que contiver superior a oitenta gramas de glicose por litro.

Art. 39. O adoçamento do vinho somente poderá ser efetuado com sacarose na forma sólida, no próprio vinho, ou com mosto simples de uva, mosto concentrado ou mosto concentrado retificado.

Parágrafo único. O adoçamento com mosto deverá ser realizado apenas na zona de produção.

Art. 40. Ficam proibidas a industrialização e a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho cuja relação de proporcionalidade entre matéria-prima e produto não obedeça aos limites tecnológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º No caso de vinho, a proporcionalidade de que trata o **caput** não poderá ser superior a quatro quintos após a separação das borras.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, considerando as condições peculiares de cada safra, zonas de produção e as variedades de uvas, poderá estabelecer outros índices de proporcionalidade.

Seção IV Do Vinagre

Art. 41. O vinho destinado à elaboração de vinagre deverá ser acetificado na origem, de modo que apresente, após a acetificação, uma acidez volátil não inferior a seis décimos por cento de ácido acético, em volume.

Art. 42. Os fornecedores de vinho destinado à elaboração de vinagre providenciarão a aquisição do vinagre para acetificá-lo até o limite mínimo previsto no art. 41 e o estocarão em tanque próprio, em prédio isolado, de forma a evitar contaminação.

Art. 43. A operação de acetificação do vinho-base deverá ser feita no próprio recipiente que fará seu transporte até o destino ou no local previsto no art. 42, com utilização de equipamento específico para tal fim.

Art. 44. A adição de corante ao vinagre de vinho tinto está condicionada à previsão em ato administrativo complementar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 45. O ácido acético do vinagre deverá provir da fermentação acética do vinho.

Art. 46. É vedada a produção de vinagre artificial para uso alimentar.

CAPÍTULO IX DOS REQUISITOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 47. Os vinhos e derivados da uva e do vinho deverão atender aos seguintes requisitos de identidade e qualidade:

I - normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;

II - qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;

III - ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;

IV - limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde previstos em legislação específica; e

V - conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

Parágrafo único. Serão considerados impróprios para o consumo e impedidos de comercialização os vinhos e derivados da uva e do vinho que não atenderem ao disposto neste artigo.

CAPÍTULO X DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

Art. 48. O controle da produção e circulação da matéria-prima será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Parágrafo único. O controle da matéria-prima será efetuado de acordo com a quantidade e suas características físicas e químicas e, no caso do destilado alcoólico, em função do teor alcoólico, expresso em álcool anidro, e pela quantidade da matéria-prima empregada.

Art. 49. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abaste-

cimento fixará os requisitos para o transporte e avaliação da qualidade da uva destinada à industrialização.

CAPÍTULO XI DO CONTROLE DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 50. O controle da produção, envasilhamento, envelhecimento e circulação dos vinhos e derivados da uva e do vinho será realizado em conformidade com as normas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 51. Os vinhos e derivados da uva e do vinho destinados exclusivamente à exportação poderão ser elaborados, denominados e rotulados de acordo com a legislação, usos e costumes do país a que se destinam, sendo proibida sua comercialização no mercado interno, sem prejuízo do disposto no § 1º do art. 275 do Decreto nº 7.212, de 15 de junho de 2010.

Parágrafo único. A elaboração e a denominação dos produtos típicos do Brasil deverão atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos para o território brasileiro.

Art. 52. Os vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira somente poderão ser objeto de ingresso e comercialização no mercado nacional mediante autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados deverão observar os padrões de identidade e qualidade brasileiros.

§ 2º Os vinhos e derivados da uva e do vinho importados que não atenderem aos padrões de identidade e qualidade brasileiros somente serão liberados para comercialização mediante a comprovação oficial dos seguintes requisitos:

I - possuir característica típica, regional e peculiar do país de origem;

II - ser enquadrado na legislação do país de origem; e

III - ser de consumo normal e corrente e possuir nome e composição consagrados na região do país de origem.

Art. 53. As práticas enológicas para elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho serão disciplinadas em ato administrativo complementar pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 54. É permitida a venda fracionada de vinhos e suco de uva nacionais, acondicionados em recipientes adequados, contendo até cinco litros, podendo este limite ser ampliado até vinte litros, a critério do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, desde que os produtos conservem integralmente as qualidades originais.

CAPÍTULO XII DA CERTIFICAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO

Art. 55. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de vinhos e derivados do vinho e da uva, de acordo com as características e peculiaridades próprias do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade e de indicação geográfica.

§ 1º O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio da utilização de sistema de identificação de perigos para a segurança, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, pela implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados.

§ 2º O programa de análise de perigos e pontos críticos de controle ou outros programas de qualidade de que trata o § 1º serão validados e auditados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão central competente.

CAPÍTULO XIII DO CONTROLE DE ESTABELECIMENTOS

Art. 56. Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com as atividades desenvolvidas e linhas de produção, deverão observar o disposto neste Regulamento.

§ 1º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor da infraestrutura básica e de condições higiênico-sanitárias adequadas para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho.

§ 2º Os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão dispor de responsável técnico pela produção e manipulação, padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

§ 3º Os estabelecimentos referidos neste artigo deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, ainda, no que couber, observar os preceitos relativos à inocuidade dos produtos.

§ 4º Todos os estabelecimentos previstos neste Regulamento deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade da matéria-prima ou do ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques, independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, devendo prestar informações sobre esse controle ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sempre que solicitado.

§ 5º É facultado aos estabelecimentos mencionados no **caput** realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados contratados para esse fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

Art. 57. Os estabelecimentos produtores ou elaboradores, padronizadores, envasilhadores ou engarrafadores de vinhos e derivados da uva e do vinho deverão apresentar mensalmente, em formulário próprio ou via sistema informatizado, até o dia 10 do mês subsequente, a declaração das vendas ou outras saídas devidamente documentadas, compras, transferências, manipulações ou transformações desses produtos ocorridas durante o mês, bem como a movimentação dos produtos enológicos utilizados.

Parágrafo único. As declarações previstas nos arts. 29 e 31 da Lei nº 7.678, de 1988, deverão ser fornecidas em formulário próprio ou via sistema informatizado disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO XIV DAS ZONAS DE PRODUÇÃO

Art. 58. Para efeito deste Regulamento, zona de produção é a região geográfica formada por parte ou totalidade de um ou mais Municípios, dentro de uma ou mais unidades da Federação, onde se realiza:

I - a produção de uva destinada à industrialização;

II - a industrialização da uva; ou

III - as atividades previstas nos incisos I e II.

§ 1º A unidade da Federação onde existir a produção e industrialização da uva também será considerada zona de produção.

§ 2º São zonas de produção:

I - Rio Grande do Sul:

a) Alto Uruguai;

b) Campanha;

c) Campos de Cima da Serra;

d) Depressão Central;

e) Encosta do Sudeste;

f) Encosta Inferior do Nordeste;

g) Missões;

h) Planalto Médio;

i) Serra Gaúcha; e

j) Serra do Sudeste;

II - Santa Catarina:

a) Litoral Sul Catarinense;

b) Planalto Catarinense;

c) Vale do Rio do Peixe; e

d) Vale do Rio Tijucas;

III - Paraná:

a) Região da Grande Curitiba; e

b) Região de Maringá;

IV - São Paulo:

a) Região de Jundiaí; e

b) Região de São Roque;

V - Minas Gerais:

a) Cerrado Mineiro;

b) Região Sul - Sudoeste de Minas; e

c) Vale do Alto São Francisco;

VI - Espírito Santo: Região Serrana do Espírito Santo;

VII - Mato Grosso: Região de Nova Mutum;

VIII - Goiás: Centro-Sul Goiano;

IX - Bahia: Região de Petrolina e Juazeiro; e

X - Pernambuco: Região de Petrolina e Juazeiro.

CAPÍTULO XV DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 59. As ações de inspeção e de fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Regulamento se efetivarão em caráter permanente e constituirão atividade de rotina.

Parágrafo único. Quando solicitado pelo órgão de fiscalização, os estabelecimentos estarão obrigados a prestar informações, apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados.

Art. 60. Constituem, também, ações de inspeção e fiscalização as auditorias das ferramentas de controle de qualidade utilizadas pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Parágrafo único. Constituem ferramentas de controle de qualidade a serem auditadas os programas de boas práticas de fabricação e de análise de perigos e pontos críticos de controle, entre outros, implantados pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento.

Art. 61. A inspeção e a fiscalização consistem no conjunto de ações diretas, executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de conferir e controlar:



I - estabelecimentos previstos neste Regulamento, estabelecimentos de depósito, de distribuição, de comércio e cooperativas de vinhos e derivados da uva e do vinho;

II - portos, aeroportos, postos de fronteiras, terminais alfandegários e estações aduaneiras; e

III - matérias-primas, produtos, subprodutos, equipamentos, instalações, áreas industriais, processos produtivos, depósitos, recipientes, rótulos, embalagens, vasilhames e veículos das respectivas empresas e de terceiros.

Art. 62. A inspeção e fiscalização previstas no art. 61 serão exercidas, no âmbito da competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por fiscal federal agropecuário, devidamente identificado funcionalmente, para:

I - colher amostras necessárias às análises de fiscalização e de controle de importação, lavrando-se o respectivo termo;

II - realizar inspeção e fiscalização rotineira nos estabelecimentos e locais abrangidos por este Regulamento para verificar a conformidade das instalações, processos produtivos, equipamentos, utensílios, matérias-primas, ingredientes, rótulos, embalagens, vasilhames e produtos, frente às normas legais vigentes, assim como apurar a prática de infrações ou de eventos que tornem os produtos passíveis de alteração, lavrando o respectivo termo;

III - realizar vistoria nos estabelecimentos para efeito de registro, lavrando-se o respectivo laudo;

IV - verificar a procedência e condições do produto, quando exposto à venda, lavrando-se o devido termo;

V - promover o fechamento de estabelecimento ou seção, lavrando-se o respectivo termo;

VI - proceder à apreensão, lavrando-se o respectivo termo;

VII - executar a sanção de interdição;

VIII - lavar auto de infração;

IX - requisitar, por intimação, no âmbito de sua competência funcional, a adoção de providências corretivas e a apresentação de quaisquer documentos que se façam necessários à atividade de fiscalização;

X - realizar auditorias necessárias à verificação de conformidade dos programas de boas práticas de fabricação, de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas de qualidade implantados pelos estabelecimentos previstos no art. 6º deste Regulamento, assim como dos serviços prestados pelas entidades e órgãos certificadores credenciados;

XI - acompanhar a inutilização de vinhos e derivados da uva e do vinho, conforme disciplinados neste Regulamento;

XII - certificar os vinhos e derivados da uva e do vinho destinados à exportação;

XIII - inspecionar e dar anuência aos vinhos e derivados da uva e do vinho nas suas importações; e

XIV - desempenhar toda atividade que vise ao cumprimento das normas e procedimentos deste Regulamento.

Parágrafo único. No desempenho de suas funções, o fiscal federal agropecuário dispõe de livre acesso aos estabelecimentos, podendo requisitar o auxílio policial nos casos de risco à sua integridade física ou impedimento à execução das suas atividades.

Art. 63. A inspeção e fiscalização também poderão ser exercidas por agente de fiscalização habilitado e credenciado por órgão conveniado, nos termos do convênio, ajuste ou acordo de que trata o art. 4º deste Regulamento.

Art. 64. As empresas de transporte de vinhos e derivados da uva e do vinho serão obrigadas a prestar informações e esclarecimentos à fiscalização sobre produtos depositados em seus armazéns ou em trânsito e facilitar a coleta de amostras.

Parágrafo único. O disposto neste artigo aplica-se também às empresas que produzam ou comercializem produtos que possam ser utilizados na adulteração ou falsificação de vinhos e derivados da uva e do vinho.

CAPÍTULO XVI DOS DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 65. São documentos de fiscalização:

I - o termo de inspeção;

II - a intimação;

III - o termo de fechamento;

IV - o termo de apreensão;

V - o auto de infração;

VI - o termo de coleta de amostras;

VII - a notificação de julgamento;

VIII - o termo de inutilização;

IX - o termo de liberação;

X - o termo de interdição;

XI - o termo aditivo;

XII - o termo de revelia;

XIII - o certificado de inspeção;

XIV - o laudo de vistoria;

XV - o termo de levantamento de estoque; e

XVI - o termo de destinação de matéria-prima, produto ou equipamento.

Parágrafo único. Os modelos dos documentos previstos no **caput** e as suas respectivas finalidades serão definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO XVII DAS AMOSTRAS DE FISCALIZAÇÃO E DE CONTROLE E DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 66. Para efeito de análise de fiscalização, proceder-se-á à colheita de amostra do vinho ou derivado da uva e do vinho, constituída de três unidades representativas do lote ou partida.

Art. 67. Para efeito de análise de controle, proceder-se-á à colheita de uma unidade de amostra representativa do lote ou partida.

§ 1º Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho importados, proceder-se-á à análise de controle por amostragem.

§ 2º Poderá ser dispensada a amostragem de vinhos e derivados da uva e do vinho importados destinados à participação em concursos, julgamentos, feiras e eventos de degustação.

§ 3º Os procedimentos previstos no **caput** não se aplicam aos vinhos de excepcional qualidade.

Art. 68. O resultado da análise de fiscalização deverá ser informado ao estabelecimento responsável e ao detentor do vinho ou do derivado da uva e do vinho, quando distintos.

Parágrafo único. No caso de amostra oriunda de produto apreendido, o resultado da análise de fiscalização deverá ser comunicado aos interessados no prazo máximo de trinta dias, contados da data da coleta, salvo prorrogação por igual período, expressamente motivada.

Art. 69. Para efeito de desembaraço aduaneiro de vinhos e derivados da uva e do vinho de procedência estrangeira, em caso de desconformidade com os parâmetros analíticos estabelecidos para os produtos nacionais, poderão ser adotados os procedimentos previstos para análise de fiscalização, ou o produto poderá ser devolvido à origem ou reexportado para outro país, ressalvados os casos previstos no § 2º do art. 52 deste Regulamento.

Art. 70. O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

Parágrafo único. Havendo divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, proceder-se-á à análise ou perícia de desempate, que prevalecerá sobre as demais, qualquer que seja o resultado, não sendo permitida sua repetição.

Art. 71. Nas análises laboratoriais previstas neste Regulamento, serão aplicados os métodos oficiais e os reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CAPÍTULO XVIII DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 72. Nos casos de indício de alteração dos requisitos de identidade e qualidade, ou ainda, de inobservância ao disposto neste Regulamento, será cabível a apreensão de vinho, derivado da uva e do vinho, subproduto, matéria-prima, ingrediente, substância, aditivo, produto de uso enológico, embalagem, vasilhame ou rótulo.

§ 1º O bem apreendido ficará sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento detentor ou, na sua ausência, de um representante nomeado depositário.

§ 2º É proibida a substituição, subtração ou remoção, parcial ou total do bem apreendido.

§ 3º Em caso de comprovada necessidade, o bem apreendido poderá ser removido para outro local, a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 4º Do produto apreendido será colhida amostra de fiscalização que será submetida à análise laboratorial para efeito de decisão administrativa, ressalvada a apreensão feita exclusivamente por rotulagem em desconformidade com este Regulamento e atos administrativos complementares, caso em que a colheita de amostra ficará a critério da autoridade fiscalizadora.

§ 5º A apreensão de que trata o **caput** não poderá exceder a trinta dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, a contar da data da lavratura do termo de apreensão.

§ 6º Procedente a apreensão, a autoridade fiscalizadora lavrará o auto de infração, iniciando-se o processo administrativo, ficando o bem apreendido, se necessário, até sua conclusão.

§ 7º Não procedente a apreensão, após apuração administrativa, será feita a imediata liberação do bem.

Art. 73. A recusa injustificada do responsável legal do estabelecimento detentor do bem apreendido ao encargo de depositário caracteriza embaraço à ação da fiscalização.

Art. 74. Deverá ser adotada a medida cautelar de fechamento do estabelecimento ou da seção no caso de estabelecimento em funcionamento sem registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou sempre que se verificar a inadequação total ou parcial do estabelecimento aos seus fins, e que importe em risco iminente à saúde pública, ou, ainda, nos casos inequívocos da prática de adulteração ou falsificação, em que a apreensão dos produtos não seja suficiente para impedir sua continuidade.

Parágrafo único. No caso de inadequação de estabelecimento, a medida cautelar de fechamento poderá ser levantada após compromisso escrito do autuado de que suprirá a irregularidade apontada, ficando impedido de exercer qualquer atividade industrial relacionada aos produtos previstos neste Regulamento, antes de receber liberação do órgão de fiscalização, após vistoria, e, nos demais casos, a critério da autoridade que julgará o auto de infração, mediante pedido fundamentado do interessado.

CAPÍTULO XIX DAS PROIBIÇÕES E INFRAÇÕES

Seção I Das Infrações

Art. 75. É proibida e constitui infração a prática, isolada ou cumulativa, do disposto abaixo:

I - produzir, preparar, beneficiar, envasilhar, acondicionar, rotular, transportar, exportar, importar, ter em depósito e comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho que estejam em desacordo com os padrões de identidade e qualidade;

II - produzir ou elaborar, acondicionar, padronizar, envasilhar ou engarrafar, exportar e importar vinhos e derivados da uva e do vinho, em qualquer parte do território nacional, sem o prévio registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;

III - comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho nacionais sem o prévio registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou com o registro suspenso;

IV - transportar, armazenar, expor à venda ou comercializar vinho e derivados da uva e do vinho desprovidos de comprovação de procedência, por meio de documento fiscal, bem como sem o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

V - adulterar ou falsificar vinhos e derivados da uva e do vinho;

VI - ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada, fazendo-o em desacordo com as normas específicas estabelecidas ou sem a devida comunicação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

VII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem a devida infraestrutura básica exigida;

VIII - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho em condições higiênico-sanitárias inadequadas;

IX - funcionar o estabelecimento de vinhos e derivados da uva e do vinho sem dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização;

X - alterar a composição do produto registrado sem comunicar previamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XI - manter em estoque ou utilizar rótulo em desconformidade com o disposto neste Regulamento e em atos administrativos complementares;

XII - adquirir ou manter em depósito substância que possa ser empregada na alteração proposital do produto, com exceção das substâncias necessárias e indispensáveis às atividades do estabelecimento, que deverão ser mantidas sob rigoroso controle em local isolado e apropriado;

XIII - deixar de atender intimação no prazo estipulado;

XIV - causar embaraço, impedir ou dificultar, por qualquer meio, a ação fiscalizadora;

XV - fazer uso de processo, de substância ou de aditivo não autorizados ou em quantidade não permitida para os vinhos e derivados da uva e do vinho;

XVI - aromatizar, colorir ou adicionar ao vinho e derivados da uva e do vinho substâncias estranhas destinadas a ocultar alteração ou aparentar qualidade superior à real;

XVII - adicionar substâncias modificativas da composição, natureza e qualidade dos vinhos e derivados da uva e do vinho ou que provoquem a sua deterioração;

XVIII - substituir, total ou parcialmente, os componentes dos vinhos e derivados da uva e do vinho;

XIX - mencionar na rotulagem composição e demais especificações diferentes das do produto;

XX - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador;

XXI - importar, manter em depósito ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho importados em desconformidade com o disposto neste Regulamento;

XXII - deixar de declarar, no prazo determinado, a produção, estoque, entrada, saída e comercialização de uva, vinho ou derivado da uva e do vinho;

XXIII - fazer uso de sinal de conformidade instituído pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sem a devida autorização do órgão competente;

XXIV - agir como depositário infiel de mercadoria apreendida pelo órgão fiscalizador;

XXV - manter matéria-prima, ingredientes, vinhos e derivados da uva e do vinho armazenados em condições inadequadas, quanto à sua segurança e integridade;

XXVI - transportar ou comercializar vinhos e derivados da uva e do vinho, a granel, sem a respectiva Guia de Livre Trânsito;

XXVII - utilizar, no acondicionamento de vinhos e derivados da uva e do vinho, embalagens e recipientes que não atendam às normas técnicas e sanitárias;

XXVIII - declarar incorretamente a capacidade do recipiente para depósito de vinhos e derivados da uva e do vinho, admitindo-se a tolerância de três por cento;

XXIX - utilizar todo e qualquer processo de manipulação empregado para aumentar, imitar ou produzir artificialmente vinhos e derivados da uva e do vinho;

XXX - dispor, no estabelecimento, de estoque de vinhos e derivados da uva e do vinho em quantidades diferentes do declarado ao órgão fiscalizador; e

XXXI - falsificar documentos de liberação e comercialização de uva, de vinho e de derivados da uva e do vinho.

Seção II Das Responsabilidades

Art. 76. As responsabilidades administrativas, civil e penal, pela prática das infrações previstas no art. 75 recairão, isolada ou cumulativamente, sobre:

I - o responsável técnico, pela formulação ou composição do produto, do processo produtivo e das condições de estocagem ou armazenamento, caso em que a autoridade competente notificará ao respectivo conselho profissional;

II - todo aquele que concorrer para a prática da infração ou dela obter vantagem; e

III - o transportador, o comerciante ou o armazenador, pelo produto que estiver sob sua guarda ou responsabilidade, quando a procedência deste não for comprovada por meio de documento fiscal ou quando eles concorrerem para a alteração da identidade e qualidade do produto.

Parágrafo único. A responsabilidade do produtor, padronizador, envasilhador, exportador e importador prevalecerá, mesmo fora dos seus estabelecimentos, quando o vinho e derivado da uva e do vinho permanecer em vasilhame fechado e inviolado.

Art. 77. Quando a infração constituir-se adulteração ou falsificação, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento representará junto ao órgão competente para a apuração da responsabilidade penal.

Seção III Dos Procedimentos Administrativos de Apuração de Infração

Art. 78. A autoridade competente que tomar conhecimento, por qualquer meio, da ocorrência de infração é obrigada a promover a sua imediata apuração por meio de processo administrativo próprio, sob pena de responsabilidade.

Art. 79. As infrações contidas no art. 75 deste Regulamento serão apuradas em regular processo administrativo, iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos legais.

§ 1º A defesa ao auto de infração deverá ser dirigida à autoridade competente do órgão fiscalizador, por escrito, no prazo máximo de vinte dias a contar da data de ciência do autuado.

§ 2º Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o chefe do órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento da unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração terá prazo máximo de quarenta e cinco dias, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada, para instruí-lo com relatório e proceder ao julgamento.

Art. 80. Sem prejuízo das responsabilidades civil e penal, as infrações contidas no art. 75 sujeitam o infrator, isolada ou cumulativamente, às seguintes sanções administrativas:

- I - advertência;
- II - multa no valor de até R\$ 19.310,27 (dezenove mil, trezentos e dez reais e sete centavos) em atendimento ao disposto no inciso II do art. 36 da Lei nº 7.678, de 1988;
- III - inutilização do produto, matéria-prima, ingrediente, rótulo, embalagem e produto de uso enológico;
- IV - interdição de estabelecimento, seção ou equipamento;
- V - suspensão da produção e comercialização do produto;
- VI - suspensão do registro do produto;
- VII - cassação do registro do estabelecimento, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade dos produtos; e
- VIII - cassação do registro do produto, podendo ser cumulada com a proibição de venda e publicidade do produto.

Art. 81. Serão considerados, para efeito de fixação da sanção, a gravidade do fato, em vista de sua consequência à saúde, a infringência aos direitos do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São circunstâncias atenuantes:
I - não ter sido a ação do infrator fundamental para a consecução da infração;
II - ter o infrator, por espontânea vontade, reparado o ato lesivo que lhe for imputado;
III - ser o infrator primário;
IV - a infração ter sido cometida acidentalmente;
V - a infração não resultar em vantagem econômica para o infrator; ou
VI - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São circunstâncias agravantes:
I - ser o infrator reincidente;
II - ter o infrator visado à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
III - ter a infração consequência danosa ou risco à saúde do consumidor; ou
IV - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção.

§ 3º No concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes,

a aplicação da sanção será considerada em razão da que seja preponderante.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Nos casos de aplicação de sanção na forma de multa:
I - a reincidência genérica acarretará, no mínimo, a duplicação do valor a ser aplicado; e

II - a reincidência específica acarretará, no mínimo, a triplicação do valor a ser aplicado, sendo que o valor base a ser considerado será igual ao valor da multa aplicada no último julgamento de igual reincidência.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º Apurando-se no mesmo processo a prática de duas ou mais infrações, serão aplicadas multas de forma cumulativa.

Art. 82. A aplicação das sanções administrativas previstas neste Regulamento ocorrerá da seguinte forma:

I - advertência, que será aplicada, quando:
a) o infrator for primário, não tiver agido com dolo e, ainda, a infração não se constituir adulteração ou falsificação; ou
b) o infrator ampliar, reduzir ou remodelar a área de instalação industrial registrada sem a devida comunicação junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, alteração esta que não aumente o risco de contaminação dos vinhos e derivados da uva e do vinho previstos neste Regulamento;

II - multa, no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) a R\$ 19.310,27 (dezenove mil, trezentos e dez reais e sete centavos), independentemente de outras sanções previstas neste Regulamento, ainda que o infrator seja primário, nos casos em que incorrer nas infrações previstas no art. 75, ressalvado o caso previsto na alínea "b" do inciso I do **caput**;

III - inutilização de vinhos e derivados da uva e do vinho e de rótulos, embalagens ou vasilhames, nos casos de adulteração, falsificação ou quando em caso de outras infrações, por decisão da autoridade julgadora, o produto não puder ser reaproveitado, ficando as despesas e os meios de execução por conta do infrator;

IV - interdição de estabelecimento, de seção ou de equipamento quando o estabelecimento produtor, padronizador, envasilhador, atacadista ou importador não possuir registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou, ainda, quando o equipamento ou a instalação forem inadequados e o responsável legal, quando intimado, não suprir a deficiência no prazo determinado;

V - suspensão de registro de produto pelo período de até dois anos quando o infrator for reincidente na ocorrência do disposto no art. 75; e

VI - cassação de registro de estabelecimento ou de produto quando o infrator for reincidente nos casos de adulteração ou falsificação, ou com antecedentes de não cumprir as exigências legais ou, ainda, quando comprovadamente o estabelecimento não possuir condições de funcionamento.

Parágrafo único. A aplicação de sanções administrativas não exime o infrator da responsabilidade civil ou criminal.

Art. 83. Proferido o julgamento do auto de infração, a autoridade julgadora expedirá notificação ao infrator e, se procedente, determinará inscrição do estabelecimento em cadastro de infratores.

§ 1º Quando do cumprimento da notificação, havendo embaraço à sua execução, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar o auxílio de força policial, além de lavrar auto de infração por embaraço à ação da fiscalização.

§ 2º A inutilização será acompanhada pela fiscalização após a remessa da notificação ao autuado no prazo estabelecido, observadas as normas ambientais vigentes, sendo que os recursos e meios necessários à execução da inutilização correrão por conta do infrator.

§ 3º O valor da multa deverá ser recolhido até a data de vencimento da Guia de Recolhimento da União - GRU.

§ 4º Em caso de recurso, a cobrança da multa será suspensa até a decisão administrativa transitada em julgado.

§ 5º A multa que não for paga no prazo previsto será inscrita na Dívida Ativa da União.

Art. 84. Da decisão administrativa de primeira instância cabe recurso à instância central da área de vinhos e bebidas, interposto no prazo de vinte dias, a contar do dia seguinte ao do recebimento da notificação de julgamento.

Parágrafo único. A decisão de segunda instância será proferida no prazo de quarenta e cinco dias, salvo prorrogação por igual período, contado do recebimento do recurso pela autoridade julgadora.

CAPÍTULO XX DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 85. No desempenho de suas ações nos estabelecimentos de que trata este Regulamento, a autoridade fiscalizadora poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos neste Regulamento, mão de obra auxiliar para a coleta de amostras.

Parágrafo único. O impedimento às ações de que trata o **caput** caracteriza embaraço à fiscalização, sujeitando o infrator às responsabilidades previstas neste Regulamento.

Art. 86. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disciplinará sobre:

I - os requisitos, critérios e procedimentos para a classificação e o registro de estabelecimentos e de produtos, definindo-se a documentação necessária, o local e a forma de apresentação, prazos e meios para o cumprimento de diligências;

II - os requisitos, critérios e procedimentos para a expedição da Guia de Livre Trânsito para a comercialização de vinhos e derivados da uva e do vinho, a granel;

III - a demarcação das zonas de produção de uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

IV - os dizeres obrigatórios que deverão constar no rótulo dos vinhos e derivados da uva e do vinho, assim como o modo, a forma, o tamanho e a disposição dos caracteres, inclusive para vinhos e derivados da uva e do vinho importados, admitindo o uso de rótulo complementar ou contrarótulo, com os dizeres obrigatórios;

V - o reconhecimento e definição de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com a classificação e padronização;

VI - a padronização dos vinhos e derivados da uva e do vinho e sua complementação;

VII - os modelos, finalidades e os procedimentos relativos aos documentos de fiscalização;

VIII - a inspeção, fiscalização e controle da produção, industrialização e manipulação de vinhos e derivados da uva e do vinho;

IX - os critérios e procedimentos de coleta de amostras de fiscalização e de controle, os encaminhamentos dos resultados das análises laboratoriais, assim como os procedimentos para a análise pericial ou perícia de contraprova e análise ou perícia de desempate;

X - os coeficientes de congêneres dos derivados da uva e do vinho destilados e retificados, quando for o caso;

XI - o processo administrativo de apuração de infração;

XII - o controle de envelhecimento dos vinhos e dos destilados alcoólicos derivados da uva e do vinho, contemplando conceitualização do processo, requisitos, prazos mínimos, capacidade, tipo e forma do recipiente e infraestrutura para o envelhecimento;

XIII - o emprego de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de fabricação utilizados na elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho, assim como os meios de conservação desses produtos, em conformidade com a legislação específica;

XIV - a destinação de produtos resultantes do aproveitamento ou reaproveitamento de matérias-primas, vinhos e derivados da uva e do vinho;

XV - a criação de sinais de conformidade, que poderão ser utilizados pelos estabelecimentos que tenham optado pela adoção de sistemas de identificação de perigos para a saúde, perda de qualidade e integridade econômica dos produtos, por meio da implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados;

XVI - as definições, conceitos, objetivos, campo de aplicação e condições gerais para a adoção dos sistemas previstos no inciso XV do **caput**, bem como para a implantação de programa de análise de perigos e pontos críticos de controle e outros programas autorizados;

XVII - a infraestrutura básica para instalação e funcionamento dos estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho, de acordo com a atividade desenvolvida e linha de produção;

XVIII - as normas gerais de boas práticas de fabricação para os estabelecimentos de vinhos e derivados da uva e do vinho previstos neste Regulamento, de acordo com a atividade desenvolvida e linha de produção;

XIX - os critérios relativos ao processo de elaboração de vinhos e derivados da uva e do vinho; e

XX - a definição e classificação de outros produtos derivados da uva e do vinho ou com base em vinho, não previstos na Lei nº 7.678, de 1988.

Art. 87. Para efeito deste Regulamento, os derivados alcoólicos com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, exceto os fermentados, poderão conter, em sua rotulagem, a expressão bebida alcoólica espumosa.

Art. 88. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá os processos e os produtos a serem objeto de certificação e implementará os meios para o atendimento deste fim, conforme disposto no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

Edital de Chamada Pública nº 02/SME/CODAE/2022

Processo nº 6016.2021/0099473-6

Informações Relevantes

Objeto: aquisição, por dispensa de licitação, de **660.900 litros de SUCOS SABORES DIVERSOS**, sendo: **ITEM A: 110.150 L de SUCO DE MAÇÃ; ITEM B: 110.150 L de SUCO DE TANGERINA; ITEM C: 220.300 L de SUCO DE UVA TINTO; ITEM D: 110.150 L de SUCO DE UVA BRANCO e ITEM E: 110.150 L SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ** da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em observação ao artigo 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/09.

Data limite para o envio de dúvidas: 17/03/2022

Data limite para o envio da documentação de habilitação, documentos técnicos e do projeto de venda: 21/03/2022

Data da sessão pública eletrônica: 23/03/2022

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

Dados da Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE)

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

Horário de funcionamento: das 08h às 17h

E-mail: cp.suco@sme.prefeitura.sp.gov.br

ÍNDICE

1. Objeto.....	2
2. Dotação orçamentária.....	3
3. Documentos de habilitação.....	3
4. Projeto de venda e documentos técnicos.....	4
5. Procedimento.....	6
6. Dúvidas, Esclarecimentos e Impugnação ao Edital.....	8
7. Recursos	9
8. Homologação.....	9
9. Contrato.....	9
10. Local, procedimentos e prazo de entrega:	10
11. Cláusula Anticorrupção	11
12. Disposições Gerais	11
ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	14
ANEXO II - CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS	28
ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO.....	40

Preâmbulo

A Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura do Município de São Paulo (SME), com fundamento no artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/09; artigo 29 da Resolução nº 06/20 do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE), torna público que está aberta a Chamada Pública para aquisição, por dispensa de licitação, do objeto descrito no cabeçalho deste Edital proveniente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

1. Objeto

1.1 O objeto desta Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme especificações descritas no Anexo I deste Edital e nas quantidades e valores descritos abaixo.

ITEM	OBJETO	QUANTIDADE	VALOR DO LITRO	VALOR TOTAL
A	SUCO DE MAÇÃ	110.150 L	R\$ 14,30	R\$ 1.575.145,00
B	SUCO DE TANGERINA	110.150 L	R\$ 16,37	R\$ 1.803.430,88
C	SUCO DE UVA TINTO	220.300 L	R\$ 14,39	R\$ 3.170.943,13
D	SUCO DE UVA BRANCO	110.150 L	R\$ 15,14	R\$ 1.667.395,63
E	SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ	110.150 L	R\$ 13,95	R\$ 1.536.592,50

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

1.2 Nesta Chamada Pública, apenas serão aceitas propostas de organizações portadoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF (“DAP/Jurídica”), nos termos do art. 37 da Resolução FNDE nº 06/20 (“Grupos Formais”).

1.3 Será vedada a participação de:

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

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

2. Dotação orçamentária

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

3. Documentos de habilitação

3.1 Os interessados em participar desta Chamada Pública deverão encaminhar para o endereço eletrônico: cp.suco@sme.prefeitura.sp.gov.br, os documentos descritos a seguir, que serão analisados pela Comissão de Avaliação e Credenciamento (CAC):

3.2 O e-mail nº 1 intitulado: “**DOCUMENTAÇÃO Nº 1 – CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2022**” deverá conter os seguintes documentos de habilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Extrato da DAP/Jurídica emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;
- c) Certidão negativa conjunta de débitos relativos a tributos federais, à dívida ativa da União e contribuições previdenciárias, expedida pela Receita Federal do Brasil e Certificado de Regularidade do FGTS;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- e) Certidão Negativa de Débitos de Tributos Mobiliários do Município de São Paulo ou declaração, firmada pelo representante legal, de que a organização não está cadastrada como contribuinte mobiliário do Município de São Paulo e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital.
- f) Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto deste edital de Chamada Pública.
 - o Para o caso de domicílio ou sede no Estado de São Paulo, a regularidade fiscal deverá ser comprovada conforme o disposto na Portaria Intersecretarial nº 02/2014 – SNJ/SEMPA. Link: <https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/sc/pages/crda/emitirCrda.jsf>
- g) Comprovante obtido via internet de não inscrição da empresa no Cadin – Cadastro Informativo Municipal;
- h) Declaração firmada pelo representante legal e com firma reconhecida em cartório da inexistência de pendências do grupo no CADIN Cadastro Informativo do Município de São Paulo, conforme modelo constante do Anexo IV;
- i) Cópia do Estatuto e da ata de posse da atual diretoria da entidade, registrados no registro público respectivo, **com a comprovação do registro clara e legível**;
- j) Declaração firmada pelo representante legal e com firma reconhecida em cartório, sob as penas da lei, conforme modelo do Anexo IV, atestando: (i) a inexistência de fatos impeditivos à sua participação e habilitação nesta Chamada Pública e ao fornecimento dos gêneros alimentícios, nos termos da legislação pertinente; e (ii) o cumprimento do quanto estabelecido pelo inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- k) Declaração firmada pelo representante legal e com firma reconhecida em cartório de que os gêneros alimentícios a serem entregues serão elaborados a partir de matéria prima produzida pelos associados ou cooperados relacionados no projeto de venda apresentado, conforme modelo no Anexo IV;

l) Declaração de responsabilidade do representante legal e com firma reconhecida em cartório pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados ou associados para a alimentação escolar, conforme modelo Anexo IV.

m) Procuração em favor do representante legal, quando houver e cópia reprográfica simples de documento de identificação válido (CPF, RG)

3.3 No corpo do e-mail nº 1 deverão conter as seguintes informações:

Documentação nº 1 – Habilitação
Chamada Pública nº 02/SME/CODAE/2022
Razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail do proponente
Produto: **SUCOS DIVERSOS**

3.3.1 À CAC é reservado o direito de solicitar dos interessados, em qualquer tempo, no curso da Chamada Pública eletrônica, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já apresentados, fixando-lhes prazo para o atendimento.

3.3.2 A não regularização da documentação prevista no **item 3.2**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas, sendo facultado à Administração convocar os interessados remanescentes, na ordem de classificação.

3.3.3 O documento digitalizado destinado a se equiparar a documento físico para todos os efeitos legais, deverá ser assinado digitalmente com certificação digital no padrão da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil, de modo a garantir a autoria da digitalização e a integridade do documento, conforme previsto no Decreto nº 10.278, de 18/03/20.

4. Projeto de venda e documentos técnicos

4.1 O e-mail nº 2 intitulado: “**DOCUMENTAÇÃO Nº 2 – PROJETO DE VENDA E DOCUMENTOS TÉCNICOS - CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2022**”, deverá conter os seguintes documentos:

4.1.1 **Projeto de venda** elaborado de acordo com o modelo constante no Anexo IV em formato pdf e planilha do Excel (.xls).

4.1.1.1 O projeto de venda com firma reconhecida em cartório ou assinatura eletrônica do representante legal ou procurador constituído somente deverá ser enviado após análise de DAP física e aprovação pela CAC (a planilha do Excel dispensa assinatura).

4.1.1.2 A organização deverá apresentar um projeto de venda para cada item proposto.

4.1.1.3 O projeto deverá discriminar cada um dos agricultores e/ou empreendedores rurais (indicando as respectivas DAP físicas) que participarão da produção dos alimentos a serem fornecidos.

4.1.1.4 Na formulação de seus projetos de venda as organizações deverão observar o limite de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Física, por ano, por Entidade Executora, estabelecido pela Resolução FNDE nº 21/21.

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

4.1.1.6 A organização deverá declarar no projeto de venda que a proposta será válida com o mesmo preço independente do quantitativo a ser contratado.

4.1.1.7 No caso de Cooperativa Central, discriminar no projeto de venda a(s) qual(is) Cooperativa(s) Singular(es) os agricultores estão vinculados.

4.1.2 Documentos técnicos

4.1.2.1 Ficha Técnica exclusiva para cada produto proposto pela Organização proponente.

4.1.2.1.1 Todos os itens da ficha técnica deverão ser preenchidos obrigatoriamente, conforme o Formulário (item 9 do Anexo I), e apresentados em papel timbrado da organização proponente, com data e assinatura do responsável técnico pelo produto.

4.1.2.2 Declaração assinada pelo responsável técnico do estabelecimento fabricante/ envasilhador de que elaborou e implementou as “Boas Práticas de Fabricação” na linha de produção, conforme a legislação em vigor.

4.1.2.3 Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente: uma via do “Comprovante de Avaliação de Rótulos” (acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Mapa) ou do “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo); ou do “Certificado de Registro do Produto” (acompanhado da reprodução fidedigna e legível do rótulo), para o caso de SISP.

4.1.2.4 Cópia reprográfica dos seguintes documentos:

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

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

4.1.2.4.1 Caso os documentos da alínea “b” não apresentem data de validade, os mesmos serão aceitos se tiverem data de emissão inferior a 2 (dois) anos da entrega da documentação.

4.1.2.5 Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando seu vínculo de responsabilidade técnica com o estabelecimento fabricante.

4.1.2.6 Caso o produto a ser fornecido a esta Administração seja fabricado/ envasilhado em diferentes estabelecimentos da mesma empresa, deverão ser apresentados os documentos solicitados nos subitens 4.1.2.1 a 4.1.2.5 dos respectivos estabelecimentos.

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

4.1.2.7.1 Somente para o caso de empreendedores familiares vinculados a uma Organização de Controle Social (OCS), a organização deverá apresentar: Declaração de Cadastro de Organismo de Controle Social, ou documento equivalente, junto ao

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pela impressão de tela acessada no sítio eletrônico do Mapa.

4.2 A Organização será inabilitada caso não atenda às especificações dos documentos técnicos descritas nos subitens 4.1.1 ao 4.1.2.7.1.

4.3 No corpo do e-mail nº 2, deverão conter as seguintes informações:

Documentação nº 2 – Projeto de venda e documentos técnicos Chamada Pública nº 02/SME/CODAE/2022 Razão social, CNPJ, endereço, telefone e e-mail do proponente Produto: SUCOS DIVERSOS

5. Procedimento

5.1 Os e-mails com a documentação anexada, referente aos itens 3 e 4, deverão ser enviados **até às 24h do dia 21/03/2022**, para o endereço eletrônico: cp.suco@sme.prefeitura.sp.gov.br.

5.1.1 Todos os documentos deverão estar legíveis e enviados preferencialmente no formato PDF, exceto a planilha mencionada no item 4.1.1. Caso os arquivos excedam o limite de 20 MB por mensagem, será permitido o envio de mais de um e-mail para a DOCUMENTAÇÃO Nº 01 e para a DOCUMENTAÇÃO Nº 02.

5.1.2 Caberá ao interessado acompanhar o presente certame para o envio dos documentos previstos neste edital, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da inobservância de mensagens/e-mails emitidos pelo sistema ou de sua desconexão.

5.1.3 A PMSP não se responsabiliza por quaisquer problemas de ordem técnica, ou falhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a conferência dos documentos, de modo que o interessado ficará sujeito a não participação na Chamada Pública.

5.2 Os documentos enviados pelos interessados serão analisados pela CAC constituída para o processamento desta Chamada Pública eletrônica.

5.2.1 A sessão pública ocorrerá dia **23/03/2022 às 11h**, com a avaliação dos documentos apresentados em face dos requisitos fixados nos itens 3 e 4 e em conformidade com as legislações vigentes, respeitando ainda, o prazo definido no Art. 32 da Resolução MEC/FNDE nº 06, de 08/05/20.

5.2.1.1 Para participar da sessão pública remota, os interessados deverão acessar o link: <https://bit.ly/3ljeHrY>. O acesso poderá ser feito pelo computador ou telefone celular. Sendo que para o acesso por telefone celular é necessária a instalação prévia do aplicativo Microsoft Teams, disponível gratuitamente para os dispositivos iOS e Android.

5.2.1.2 Na hipótese de falha de conexão do sistema eletrônico pela PMSP durante a sessão pública, implicará a sua suspensão e o seu reinício desde o ponto em que foi interrompida. No caso de persistir a falha de conexão por período superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada pelo prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da publicação de nova data e horário a ser disponibilizada no DOC e site da SME/CODAE.

5.2.2 A fim de promover a transparência do certame, os documentos recebidos nos termos deste Edital e verificados na sessão pública, serão inseridos no Sistema

Eletrônico de Informações (SEI) da Prefeitura do Município de São Paulo em até 1 (um) dia útil, após a realização da sessão pública. Os documentos poderão ser consultados mediante inserção do número do processo informado no cabeçalho deste Edital através do sítio eletrônico: <http://processos.prefeitura.sp.gov.br/Forms/Principal.aspx>

5.2.3 Serão aceitos os projetos de venda que apresentem proposta de preço igual ao valor unitário médio (ANEXO V) obtido por meio de pesquisa de mercado, conforme os decretos municipais nº 56.818/16 e nº 44.279/03.

5.2.3.1 No caso de produtos orgânicos ou agroecológicos o valor máximo admitido será de até 30% (trinta por cento) a mais que o preço médio (ANEXO V).

5.3 Caso sejam verificadas irregularidades na documentação da habilitação, documentos técnicos ou do projeto de venda, a critério da CAC, a organização poderá ser notificada para realizar sua regularização no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, que poderá ser prorrogado justificadamente à critério da CAC, por até 5 (cinco) dias úteis.

5.3.1 Os interessados poderão suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação mediante a apresentação de novos documentos ou a substituição de documentos anteriormente apresentados que serão submetidos à análise da CAC.

5.4 Para classificação, os projetos de venda aceitos serão divididos em: fornecedores do Município de São Paulo; fornecedores das Regiões Geográficas Imediatas; fornecedores das Regiões Geográficas Intermediárias; fornecedores do Estado de São Paulo e fornecedores de fora do Estado de São Paulo.

5.4.1 O município de referência para classificação será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

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

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

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

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

d) o grupo de projetos do estado tem prioridade sobre o do País.

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

a) os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

I) Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas para efeito de classificação, são entendidos como aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na(s) DAP(s);

II) No caso de empate entre os grupos mencionados no item I, terão prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

b) os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831/03, o Decreto nº 6.323/07 e devido cadastro no Mapa;

c) os Grupos Formais sobre as Cooperativas Centrais de Agricultura Familiar.

I) No caso de empate entre Grupos Formais terão prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica;

II) No caso de empate entre Cooperativas Centrais será adotada a ordem de prioridade descrita no subitem 5.4.2, alíneas “a”, “b” e maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados/ cooperados, conforme DAP Jurídica.

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

5.4.4.1 Havendo sorteio, este será público e deverá ser precedido de aviso publicado no Diário Oficial da Cidade (o “DOC”). O sorteio poderá ser acompanhado através de link de acesso pelo aplicativo da Microsoft Teams, disponibilizado com a antecedência de, no mínimo, 2 (dois) dias úteis da data do sorteio. O resultado do sorteio constará em ata a ser publicada no DOC (<http://www.docidadesp.imprensaoficial.com.br/Busca.aspx>)

5.5 A classificação dos projetos de venda constará em ata a ser publicada no DOC, com os respectivos quantitativos propostos.

5.5.1 A classificação indicará para cada um dos projetos de venda os respectivos quantitativos propostos.

5.5.2. Os quantitativos poderão sofrer ajustes conforme a necessidade da CODAE ou por não atender as exigências documentais.

5.5.3 O(s) interessado(s) poderá(ão) desistir da participação do certame antes da publicação da ata que contenha sua habilitação, mediante apresentação de ofício à CODAE.

5.5.4 O(s) interessado(s) não terá(ão) direito à indenização em decorrência da anulação ou revogação do presente certame.

6. Dúvidas, Esclarecimentos e Impugnação ao Edital

6.1 Eventuais dúvidas deverão ser encaminhadas para o e-mail indicado no cabeçalho deste Edital no **prazo máximo de 2 (dois) dias úteis antes do prazo limite para envio da documentação.**

6.2 Qualquer pessoa poderá formular impugnações contra o ato convocatório, devendo fazê-lo através de requerimento por escrito, dirigido à CAC, no endereço eletrônico: cp.suco@sme.prefeitura.sp.gov.br.

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

6.3 A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá à CAC avaliar motivadamente eventuais impugnações apresentadas, com o auxílio, se for o caso, de outros setores técnicos competentes.

6.3.1 Caso a CAC acolha total ou parcialmente a impugnação apresentada, a decisão será publicada no DOC, em até 2 (dois) dias úteis anteriores à data sessão pública.

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

6.4.1 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, por falhas ou irregularidades, a Proponente que não o fizer até o quinto dia útil que anteceder à data de realização da sessão pública da Chamada Pública eletrônica.

7. Recursos

7.1 Uma vez publicado no DOC o resultado desta Chamada Pública eletrônica, será aberto o prazo de 2 (dois) dias úteis para a interposição de recurso pelos interessados, que deverá ser endereçado ao Coordenador da Coordenadoria de Compras – COMPS.

7.1.1 Os demais interessados ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data final do prazo do recorrente.

7.2. Os recursos deverão ser enviados na forma digitalizada, por e-mail no endereço eletrônico: cp.suco@sme.prefeitura.sp.gov.br.

7.3. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

7.4. Não será concedido prazo para recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

7.5. A não interposição na forma prevista no subitem 7.1 deste item importará a decadência do direito de recurso, de modo que o(a) presidente da CAC estará autorizado(a) a adjudicar o objeto ao vencedor, encaminhando o processo à autoridade competente, para homologação.

8. Homologação

8.1 Decorridas as fases anteriores o resultado (ata de classificação) desta Chamada Pública será submetido à autoridade competente (COMPS) para homologação.

8.2 A homologação não implicará obrigação da Administração de contratar o objeto desta Chamada Pública.

9. Contrato

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

9.1.1 O proponente vencedor terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado a partir da publicação da convocação pelo Diário Oficial da Cidade (DOC) e também por e-mail, para assinatura do Termo de Contrato e da nota de empenho e elaboração do cronograma de fornecimento juntamente com o setor responsável. O Termo de Contrato deverá ser apresentado em 2 (duas) vias e a nota de empenho em 1 (uma)

via devidamente assinados para a CODAE, localizada na Rua Líbero Badaró, nº 425, Centro, São Paulo/SP, CEP 01009-000, ocasião em que deverá apresentar novamente os documentos indicados nas alíneas “c” à “g” do item 3.2 deste Edital.

9.1.2 A recusa injustificada em assinar o Termo de Contrato, cronograma prévio e nota de empenho dentro do prazo estabelecido no presente instrumento, o sujeitará à aplicação das penalidades previstas nos itens deste Edital, sem prejuízo da CONTRATANTE proceder sucessivamente por ordem de classificação às demais interessadas.

9.2 Haverá imposição de multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor total constante do projeto de venda da Organização que, nas hipóteses do item 9.1.2, deixar de proceder aos termos ali fixados, no(s) prazo(s) previamente fixado(s) pela Administração, ou de apresentar os documentos exigidos sem justificativa aceita pelo Município de São Paulo ou apresentar documentação falsa, fraudar na execução das obrigações assumidas, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal. Nessas hipóteses, a critério da Administração, poderá haver a aplicação concomitante da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 5 (cinco) anos.

9.2.1 Quem convocado, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, demais penalidades previstas nas legislações vigentes, sem prejuízo da convocação às interessadas remanescentes, na ordem de classificação.

9.2.2 O proponente vencedor será responsável civil e criminalmente por todo e qualquer prejuízo, acidente ou dano que vier a ser causado ao Município ou a terceiro, em virtude da execução do objeto para o qual foi CONTRATADA.

10. Local, procedimentos e prazo de entrega:

10.1 O Objeto deverá ser entregue no Centro de Distribuição da CODAE (CD-CODAE) de gêneros não perecíveis operado pela INTERMODAL BRASIL LOGÍSTICA LTDA (IBL), localizada na Rua Manoel Borba Gato, nº 100 – Edifício 01 – Bairro de Vila Sayago – Guarulhos/SP – CEP 07044-220.

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

10.1.2 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a PMSP poderá, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

10.2 No recebimento do objeto serão observadas, no que couber, as disposições contidas no presente Edital, sem prejuízo do disposto nas legislações vigentes aplicáveis ao presente instrumento.

10.2.1 Fica a CONTRATADA obrigada a entregar os produtos de qualidade adequada durante toda a vigência contratual.

10.2.2 A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover, substituir, às suas expensas, e dentro do prazo estabelecido pela Administração, as partes do objeto deste Edital e seus Anexos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções dos produtos ou da execução da entrega.

10.2.3 Os produtos serão conferidos no ato do recebimento, sendo que aqueles que não estiverem em conformidade com as especificações e critérios técnicos exigidos

poderão ser recusados, devendo a CONTRATADA garantir a sua substituição no prazo máximo de até 48 h (quarenta e oito horas).

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

10.4 Nos campos adicionais das notas fiscais emitidas pela CONTRATADA deverão constar: Etapa do cronograma e/ou número da notificação reposta, o nº do Empenho a que se referem.

10.5 A CONTRATADA se obriga a manter, durante o prazo de vigência do Termo de Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no presente Edital.

10.5.1 A CONTRATADA é inteiramente responsável pela qualidade do objeto entregue.

10.6 Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da execução dos serviços prestados e produtos entregues à Municipalidade.

10.7. Os cronogramas de entrega serão estabelecidos pela PMSP. O descumprimento acarretará na aplicação das penalidades previstas nos itens 9.1.2 e 9.2.

10.7.1 Prazo de Entrega: para a primeira etapa do cronograma, **em até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a partir da retirada da nota de empenho**. Eventual extensão de prazo poderá ser determinada pela Administração. O prazo de entrega deverá ser criteriosamente respeitado, ficando a CONTRATADA intimada no prazo de até 24h (vinte quatro horas) informar via e-mail, considerações que justifique possíveis atrasos ou impossibilidade, sob pena de Notificação Extrajudicial e aplicação da multa prevista no item 9.2.

10.8 Em caso de devolução, no caso do não atendimento do produto entregue, o objeto deverá ser substituído no prazo máximo de 3 (três) dias úteis.

10.8.1 A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste instrumento e outros que o complementem, às sanções legais previstas e demais legislações vigentes aplicáveis ao presente.

10.9 Todas as despesas decorrentes de entrega/troca do objeto e/ou encargos trabalhistas correrão por conta da CONTRATADA.

11. Cláusula Anticorrupção

11.1 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

12. Disposições Gerais

12.1 Informações relativas a esta Chamada Pública eletrônica poderão ser obtidas por meio do e-mail indicado no cabeçalho deste Edital.

12.1.1 O caderno desta Chamada Pública, que compreende o Edital e seus anexos, poderá ser obtido por meio da Internet, gratuitamente, no sítio indicado no cabeçalho deste Edital.

12.1.2 Para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas Organizações, deverá ser observado o Art. 32 da Resolução MEC/FNDE nº 06/20, que consta o seguinte:

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 (vinte) dias corridos.

12.2 No ato da contratação, o PROPONENTE VENCEDOR, deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório que o habilite a assinar o Termo de Contrato em nome da interessada, bem como todos os documentos citados no subitem 9.1.1, devendo, preferencialmente, ser relacionados, separados e colecionados na ordem estabelecida deste Edital. Todos os documentos relativos à habilitação exigidos no presente Edital deverão ser anexados devidamente autenticados.

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

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

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

12.3 A CONTRATADA é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Chamada Pública. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inveracidade das informações nele contidas, implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

12.3.1 Os casos omissos e eventuais dúvidas que antecedem a assinatura do contrato serão solucionados pela CAC.

12.3.2 São aplicáveis ao procedimento desta Chamada Pública, no que couber, as sanções previstas no Capítulo IV, da Lei Federal 8.666/93, sem prejuízo das demais sanções previstas neste Edital e no Termo de Contrato.

12.3.3 Não será concedido reequilíbrio econômico financeiro ao valor unitário previsto neste certame, quando do mero reajuste ou flutuação de preços de mercado, em razão da impossibilidade de aplicação da teoria da imprevisão, que não configura hipótese de realinhamento de preços, o qual exige, nos termos do art. 65, II, "d" da Lei Federal nº 8.666/93, a comprovação de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea extraordinária e extracontratual. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, a CONTRATANTE adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil do solicitante de demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

12.3.3.1 Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/ fatos aludidos do pedido.

12.3.3.2 O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que a CONTRATADA não

teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

12.3.3.3 Durante a análise do pedido de reequilíbrio pela CONTRATANTE, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta Chamada Pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, sem prejuízo das sanções cabíveis. A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido seguirá os termos do Decreto Municipal nº 49.286/08.

12.4 As normas que disciplinam esta Chamada Pública eletrônica serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

12.4.1 A participação dos interessados nesta Chamada Pública eletrônica implica aceitação de todos os termos deste Edital.

12.4.2 A documentação apresentada para fins de habilitação do interessado fará parte dos autos.

12.4.3 A CONTRATADA não poderá subcontratar total ou parcialmente o objeto deste Edital, bem como cedê-lo ou transferi-lo no todo ou em parte.

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

12.6 Constituem motivos para a rescisão contratual as situações previstas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

12.6.1 A rescisão contratual poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos previstos nos incisos I a XII e XVIII do art. 78 da Lei 8.666/93;

b) Amigável, por acordo das partes, desde que haja conveniência para a Administração;

c) Judicial, nos termos da legislação.

12.6.2 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas neste instrumento, sem prejuízo das sanções cabíveis.

12.6.3 Na hipótese de rescisão determinada por ato unilateral e escrito da Administração, ficarão assegurados à PMSP os direitos elencados no artigo 80 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, sem prejuízo das sanções cabíveis.

12.6.4 A rescisão do contrato poderá ocorrer nas hipóteses previstas no artigo 79 da Lei 8.666/93.

São Paulo, __/__/____.

Fabíola Gaigher Pereira

Presidente da CAC

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

ITEM A: SUCO DE MAÇÃ

ITEM B: SUCO DE TANGERINA

ITEM C: SUCO DE UVA TINTO

ITEM D: SUCO DE UVA BRANCO

ITEM E: SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ

1. DESCRIÇÃO

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS
ITEM A – SUCO DE MAÇÃ	1.1 Bebida não fermentada, não concentrada e não diluída (integral), pronta para o consumo, obtida da parte comestível da maçã (<i>Pyrus malus</i> ,L.), sem adição de açúcares, e na sua concentração natural, por meio de processo tecnológico adequado. Opcionalmente poderá ser apresentado como suco de maçã reconstituído, elaborado a partir do suco de maçã concentrado ou desidratado, mas com as mesmas características do suco de maçã integral. Deverá ser envasado assepticamente, devendo manter-se inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não deverá ser adicionado de aromas e/ou conservadores e/ou corantes de qualquer natureza.
ITEM B – SUCO DE TANGERINA	1.2 Bebida não fermentada, não concentrada e não diluída (integral), pronta para o consumo, obtida da expressão ou extração da tangerina (<i>Citrus reticulata Blanco</i>), sem adição de açúcares, e na sua concentração natural, por meio de processo tecnológico adequado. Opcionalmente poderá ser apresentado como suco de tangerina reconstituído, elaborado a partir do suco de tangerina concentrado ou desidratado, mas com as mesmas características do suco de tangerina integral. Deverá ser envasado assepticamente, devendo manter-se inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não deverá ser adicionado de aromas e/ou conservadores e/ou corantes de qualquer natureza.
ITEM C – SUCO DE UVA TINTO	1.3 Bebida não fermentada, não concentrada e não diluída (integral), pronta para o consumo, obtida da parte comestível da uva (<i>Vitis ssp.</i>), sem adição de açúcares, e na sua concentração natural, por meio de processo tecnológico adequado. Opcionalmente poderá ser apresentado como suco de uva tinto reconstituído, elaborado a partir do suco de uva tinto concentrado ou desidratado, mas com as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o suco de uva tinto integral. Deverá ser envasado assepticamente, devendo manter-se inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não deverá ser adicionado de aromas e/ou conservadores e/ou corantes de qualquer natureza.
ITEM D – SUCO DE UVA	1.4 Bebida não fermentada, não concentrada e não diluída (integral), pronta para o consumo, obtida da parte comestível da

BRANCO	uva (<i>Vitis ssp.</i>), sem adição de açúcares, e na sua concentração natural, por meio de processo tecnológico adequado. Opcionalmente poderá ser apresentado como suco de uva branco reconstituído, elaborado a partir do suco de uva branco concentrado ou desidratado, mas com as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o suco de uva branco integral. Deverá ser envasado assepticamente, devendo manter-se inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não deverá ser adicionado de aromas e/ou conservadores e/ou corantes de qualquer natureza.
ITEM E – SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ	1.5 Bebida não fermentada, não concentrada, não diluída, pronta para o consumo, obtida por meio de processo tecnológico adequado da mistura da parte comestível - suco ou polpa de duas frutas (suco misto) - sendo maracujá (<i>Passiflora spp.</i>) e maçã (<i>Pyrus malus L.</i>) sem adição de açúcares. O produto deverá apresentar aparência, odor e sabor característicos de maracujá. Opcionalmente, o(s) suco(s) utilizado(s) poderá(ão) ser apresentado(s) como suco(s) reconstituído(s), elaborado(s) a partir do suco concentrado ou desidratado, mantendo as mesmas características do suco integral. Também será permitido o suco misto de maracujá e maçã integral. Deverá ser envasado assepticamente, devendo manter-se inalterado à temperatura ambiente durante o seu prazo de validade. Não deverá ser adicionado de aromas e/ou conservadores e/ou corantes de qualquer natureza.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

2.1 O suco deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. 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 O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (PPHO) para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, conforme determinam a Portaria nº 1.428, de 26/11/93, Mapa; Portaria nº 368, de 04/09/97, MAA e Instrução Normativa nº 5, de 31/03/00, Mapa.

2.3 O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: Lei nº 13.648, de 11/04/18, Decreto nº 10.026, de 25/09/19; Lei nº 8.918, de 14/07/94; Decreto nº 6.871, de 04/06/09; Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa; Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa (exceto ITENS C, D); Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa; Instrução Normativa nº 60, 23/12/19, Anvisa; Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa; Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa; Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa; Resolução RDC nº 487, de 23/03/21, Anvisa e Instrução Normativa nº 88, de 26/03/21, Anvisa.

2.3.1 (PARA ITENS C, D) Adicionalmente, deverão atender: Instrução Normativa nº 14, de 08/02/18, Mapa; Lei 7.678, de 08/11/88; Decreto nº 8.198, de 20/02/14; Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa; Instrução Normativa nº 34, de 04/10/06, Mapa

2.4 No caso de produto orgânico deverá ainda, estar de acordo com: Decreto nº 6.323, de 27/12/07; Instrução Normativa nº 46, de 06/10/11, Mapa; Instrução Normativa nº 17, de 18/06/14, Mapa; Instrução Normativa Conjunta INC nº 18, de 28/05/09, Mapa/MS; Instrução Normativa Conjunta nº 24, de 01/06/11, Mapa/MS e NT/COAGRE nº 22, de 02/06/10, Mapa. Além disso, a Contratada deverá fornecer o objeto desta Chamada Pública oriundo de produtores de frutas que atendam as Boas Práticas Agrícolas (BPA), o sistema de controle de contaminantes/ resíduos e de rastreabilidade.

2.4.1 No processamento de produto orgânico será permitido o uso dos aditivos e coadjuvantes de tecnologia dispostos na Instrução Normativa Conjunta nº 18, de 28/05/09, Mapa/MS, ou outro dispositivo legal que vier a substituí-la/alterá-la, com exceção dos aromas, corantes e conservadores. As unidades de produção deverão dispor de Plano de Manejo Orgânico atualizado, sendo que as Boas Práticas Agrícolas e os registros para a rastreabilidade devem permear todas as atividades de manejo.

2.5 É recomendado que o Estabelecimento Elaborador/ Industrializador tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (o resultado das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverá obrigatoriamente constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto no Anexo II):

ANÁLISES LABORATORIAIS	ITEM A- SUCO DE MAÇÃ	ITEM B – SUCO DE TANGERINA	ITEM C – SUCO DE UVA TINTO	ITEM D- SUCO DE UVA BRANCO	ITEM E – SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ
3.1 SENSORIAIS¹	a) cor: amarelo claro a amarelo opaco b) sabor: próprio da fruta c) aroma: próprio da fruta	a) cor: amarelo escuro a alaranjado b) sabor: próprio da fruta c) aroma: próprio da fruta	a) cor: vermelho violáceo b) sabor: próprio da fruta c) aroma: próprio da fruta	a) cor: levemente amarelado b) sabor: próprio da fruta c) aroma: próprio da fruta	a) cor: amarelo a alaranjado b) sabor: predominante de maracujá c) aroma: próprio de maracujá
3.2 FÍSICO-QUÍMICAS¹	a) Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C: mínimo	a) Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C: mínimo 10	a) Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C: mínimo	a) Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C: mínimo	a) Sólidos solúveis em graus Brix a 20°C: mínimo 10,5

	10,5 b) Acidez total expressa em ácido málico (g/100g): mínimo 0,12 c) Açúcares totais naturais da maçã (g/100g): máximo 13,5 d) Acidez volátil em ácido acético (g/100g): máximo 0,04		14,0 b) Sólidos insolúveis (%v/v): máximo 5,0 c) Sorbitol (g/L): máximo 0,2 d) Acidez total (mEq/L pH 8,2): mínimo 55 e) Corante artificial: ausência	14,0 b) Sólidos insolúveis (%v/v): máximo 5,0 c) Sorbitol (g/L): máximo 0,2 d) Acidez total (mEq/L pH 8,2): mínimo 55 e) Corante artificial: ausência	
3.3 MICROBIOLÓGICAS¹	a) Serão adotados os critérios de aceitação estabelecidos na Instrução Normativa nº 60, 23/12/19, Anvisa; Anexo III – padrão microbiológico de alimentos comercialmente estéreis				
3.4 MICROSCÓPICAS¹	<p>3.4.1 <u>Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas</u> (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):</p> <p>a) Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.</p> <p>b) Areia ou cinzas insolúveis em ácido indicativas de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5%</p> <p>c) Ácaros mortos indicativos de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA</p> <p>d) Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas</p> <p>NOTA: Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico.</p> <p>3.4.2 <u>Pesquisa de elementos histológicos</u>:</p> <p>a) Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).</p> <p>b) Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.</p>				

<p style="text-align: center;">3.5 TOXICOLÓGIC AS²</p>	<p>3.5.1 Arsênio: LMT 0,10 mg/L 3.5.2 Cádmio: LMT 0,05 mg/L 3.5.3 Chumbo: LMT 0,05 mg/L</p>
<p style="text-align: center;">3.6 OUTRAS ANÁLISES²</p>	<p>3.6.1 A CODAE poderá, ainda, a qualquer tempo solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas (inclusive pesquisa de corantes artificiais; pesquisa de conservadores; pesquisa de micotoxinas e de contaminantes inorgânicos, do material da embalagem, ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, sistema de vedação da embalagem primária, material da embalagem primária, volume do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes.</p>

¹ O resultado das análises referentes aos subitens 3.1 a 3.4 deverá constar obrigatoriamente no laudo de análises laboratoriais, conforme Anexo II.

² O resultado das análises referentes aos subitens 3.5 e 3.6 deverá constar no laudo de análises laboratoriais apenas quando solicitadas pela CODAE, a qualquer tempo.

4. PRAZO DE VALIDADE

4.1 Mínimo de **12 (doze) meses** ou 1 (um) ano ou 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, acondicionado à temperatura ambiente, a partir da data de fabricação/envase.

4.2 Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de:

4.1.1 até 60 (sessenta) dias, para o produto com prazo até um ano;

4.1.2 até 90 (noventa) dias, para o produto com prazo de validade acima de um ano.

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

5. EMBALAGEM

5.1 A **embalagem primária**, incluindo todos os seus componentes deverá atender às exigências da legislação vigente (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis a materiais para contato com alimentos; em especial: Resolução RES nº 105, de 19/05/99, Anvisa; Resolução RDC nº 51, de 26/11/10, Anvisa; Resolução RDC nº 52, de 26/11/10, Anvisa; Resolução RDC nº 56, de 16/11/12, Anvisa; Resolução RDC nº 326, de 03/12/19, Anvisa; Resolução RDC nº 91, de 11/05/01, Anvisa; Resolução RDC nº 20, de 22/03/07, Anvisa; Portaria nº 27, de 18/03/96, SVS/MS e alterações posteriores. A embalagem primária poderá ser apresentada em uma dentre as opções:

5.1.1 **Opção 1:** Garrafa de vidro, resistente, com tampa inviolável, com capacidade para 1L (um litro) a 2L (dois litros).

5.1.2 **Opção 2:** Caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável ou lacre, com capacidade para 1L (um litro) a 2L (dois litros).

5.1.3 **Opção 3:** Garrafa plástica (produzida a partir da resina PET) resistente, com tampa plástica inviolável, com capacidade para 1L (um litro) a 2L (dois litros).

5.1.4 **Opção 4:** Bag in box – saco plástico (PEBD) com bocal dosador de material plástico, protegido por caixa de papel cartonado, com capacidade para 3L (três litros).

5.2 A **embalagem secundária** deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento. A caixa deverá ser dimensionada de forma a minimizar os espaços vazios entre as embalagens primárias com capacidade para até 12 (doze) litros.

5.2.1 Opcionalmente poderá ser caixa de papelão ondulado reforçado com corte e vinco, tipo bandeja revestida de plástico filme termoencolhível em toda a sua extensão.

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

5.3 Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/08, Inmetro.

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

5.4.1 Outras opções de embalagem secundária e terciária poderão ser solicitadas formalmente por meio de ofício encaminhado à DILOG/CPRA. **A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.**

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

5.5.1 Verificada a desconformidade com o Edital após o recebimento dos produtos, seja durante o armazenamento, seja após a devolução dos mesmos por parte das unidades educacionais, os custos com armazenamento, desde a notificação até a retirada do CD, serão suportados pela Contratada, analisado o caso concreto e a conveniência para Administração na adoção desta medida pela CODAE.

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

5.5.3 A retirada e substituição do produto deverão ser previamente acordadas com a CODAE e sujeitarão a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado.

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

5.6 As embalagens secundárias deverão ser vedadas de forma a assegurar a inviolabilidade das embalagens primárias contidas no seu interior.

5.6.1 Independentemente do tipo de vedação escolhido pela Contratada, a sua retirada deverá evidenciar a violação das caixas (ou bandejas, quando for o caso), por meio da descaracterização das mesmas.

6. ROTULAGEM

6.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente; em especial: Lei nº 8.918, de 14/07/94; Decreto nº 6.871, de 04/06/09; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, Anvisa; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa; Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa; Lei 10.674, de 16/05/03; Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa; Portaria nº 167, de 24/12/99, SEMAB/SEC; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor; Instrução Normativa nº 72, de 16/11/18, Mapa; Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, e com as especificações que constam nos itens 6.2 e 6.3 a seguir:

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

6.2.1 denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

6.2.2 identificação da organização proponente (nome ou razão social, CNPJ e endereço)

6.2.3 identificação do estabelecimento produtor/envasilhador (nome ou razão social, CNPJ, endereço) e a expressão "Indústria Brasileira"

6.2.4 lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS conforme subitem 6.2.4 da RDC nº 259/02, caso utilizados)

6.2.4.1 quantidade de suco de fruta em porcentagem (%) volume por volume (v/v), em números inteiros

6.2.5 declaração de ingredientes alergênicos, se for o caso, conforme estabelecido nos Artigos 4º, 6º, 7º e 9º da RDC 26/15, Anvisa

6.2.6 dizer: "NÃO CONTÉM GLÚTEN"

6.2.7 informação nutricional (para porção de 200ml)

6.2.8 conteúdo líquido

6.2.9 data de fabricação (dia, mês e ano)

6.2.10 data de validade (dia, mês e ano)

6.2.11 identificação do lote (conforme as opções da RDC nº 259/02, Anvisa)

6.2.12 condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

6.2.13 número de registro do produto no órgão competente

6.2.14 dizeres: "**Prefeitura do Município de São Paulo - Produto destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida**"

6.2.15 Para o produto orgânico, a identificação visual deverá estar localizada no painel frontal, de acordo com o mecanismo de controle:

- CERTIFICAÇÃO POR AUDITORIA OU SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTIA, CREDENCIADOS PELO MAPA: selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), com identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado: OU
- GRUPOS VINCULADOS A UMA ORGANIZAÇÃO DE CONTROLE SOCIAL (OCS): expressão "produto orgânico não sujeito à certificação nos termos da Lei no 10.831, de 23/12/2003".

6.2.16 outras informações eventualmente previstas em legislação

6.3 No rótulo da **embalagem secundária** deverão constar, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização as seguintes informações:

- 6.3.1 denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 6.3.2 identificação da organização proponente (nome ou razão social, CNPJ e endereço)
- 6.3.3 identificação do estabelecimento produtor/envasilhador (nome ou razão social, CNPJ, endereço) e a expressão “Indústria Brasileira”
- 6.3.4 conteúdo líquido total (indicar o volume total e/ou número de unidades e o volume individual de cada embalagem primária)
- 6.3.5 condições de armazenamento
- 6.3.6 data de fabricação (dia, mês e ano)
- 6.3.7 data de validade (dia, mês e ano)
- 6.3.8 identificação do lote (conforme as opções da RDC nº 259/02, Anvisa)
- 6.3.9 empilhamento máximo
- 6.3.10 dizeres: **“Prefeitura do Município de São Paulo - Produto destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida”**

6.3.11 Para o produto orgânico, a identidade visual deverá estar de acordo com o mecanismo de controle:

- CERTIFICAÇÃO POR AUDITORIA OU SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTIA, CREDENCIADOS PELO MAPA: selo do SisOrg (Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica), com identificação do sistema de avaliação da conformidade orgânica utilizado: OU
- GRUPOS VINCULADOS A UMA ORGANIZAÇÃO DE CONTROLE SOCIAL (OCS): expressão “produto orgânico não sujeito à certificação nos termos da Lei no 10.831, de 23/12/2003”.

6.4 As informações referentes à data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e identificação do lote, bem como os dizeres previstos no subitem 6.3.10, poderão ser apresentadas em "ink jet", carimbo ou “hot stamping”, de forma legível e indelével, em local visível e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

6.4.1 No caso da opção garrafa de vidro essas informações não deverão constar no fundo da embalagem;

6.4.2 Na embalagem secundária a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, mas preferencialmente nas duas faces laterais, de tamanho adequado e fácil visualização.

6.5 À Contratada será facultada a apresentação da opção “rótulo autoadesivo”, nas condições abaixo (6.5.1 e 6.5.2), desde que possua capacidade de descaracterizar/rasgar nas tentativas de “descolamento” da superfície de contato da embalagem, além da apresentação legível e indelével. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, estando a Contratada sujeita às penalidades cabíveis na onos casos de ocorrência de irregularidades.

6.5.1 Rótulo autoadesivo contendo todas as informações previstas nos subitens 6.2 e/ou 6.3; **ou**

6.5.2 Rótulo autoadesivo contendo apenas a informação prevista no subitem 6.3.10.

6.6 A Contratada deverá apresentar aos técnicos de DILOG/CPRA, antes do primeiro fornecimento:

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

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

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

6.7 É recomendado o uso do **Selo Nacional da Agricultura Familiar** (SENAF) – todos os tipos - na rotulagem das embalagens primária e secundária, a fim de reforçar a identificação dos produtos da agricultura familiar e do empreendedor rural.

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

7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

7.1 As Organizações convocadas deverão apresentar as amostras, após a sessão de processamento da Chamada Pública, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da convocação.

7.2 A amostra original do produto deverá ser constituída por **2 (duas)** unidades procedentes de mesmo lote e data de fabricação, em embalagens primárias e rótulos correspondentes àqueles a serem entregues.

7.2.1 Excepcionalmente nesta ocasião, a rotulagem da amostra entregue poderá ser apresentada em etiquetas, com os dizeres digitados em computador.

7.3 A amostra deverá ser entregue na **Coordenadoria de Alimentação Escolar – CODAE- Núcleo de Pesquisa e Desenvolvimento**, no seguinte endereço: Rua Líbero Badaró, 425, 9º andar, Centro, São Paulo/SP, **impreterivelmente das 9 às 16 horas**.

7.3.1 A entrega deverá ser agendada pelo e-mail: smecodaeproductos@sme.prefeitura.sp.gov.br.

7.3.2 A critério da CODAE, poderá ser determinado outro local para encaminhamento da amostra.

7.4 A CODAE efetuará o lacre das amostras e emitirá o respectivo comprovante de entrega.

7.4.1 A aposição dos lacres destina-se apenas à identificação da amostra para posterior análise da comissão técnica.

7.4.2 Será fornecida à Organização 1 (uma) via do comprovante de entrega da amostra e 1 (uma) via será inserida no Processo Eletrônico por meio do SEI pela CODAE.

7.5 Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas e/ou que não estiverem totalmente vedadas.

8. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA AMOSTRA

8.1 Será realizada de acordo com o estabelecido nos subitens 8.2 e 8.3, para as amostras das Organizações convocadas, correspondendo à análise técnica e avaliação sensorial da amostra. A CODAE emitirá parecer conclusivo referente à avaliação das amostras apresentadas.

8.2 **Análise Técnica da Amostra.** Será realizada por profissionais habilitados da CODAE, considerando tanto as informações contidas na ficha técnica e no rótulo do produto, bem como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação, em especial das:

- a) Condições da embalagem primária
- b) Facilidade de manuseio
- c) Adequação das informações de rotulagem

8.2.1 Formulário de Análise Técnica

Edital de Chamada Pública: 02/SME/CODAE/2022 DATA: _____

INFORMAÇÕES DO RÓTULO DO PRODUTO:

PRODUTO: _____

Marca: _____

Organização Proponente: _____

Fabricante: _____

Envasilhador: _____

Data de fabricação: _____ Data de validade: _____ Lote: _____

Conteúdo líquido na embalagem primária: _____ (litros)

Lacre: _____

1. Condições da embalagem primária:

() **Opção 1:** Garrafa de vidro com capacidade para 1L a 2L

() **Opção 2:** Caixa cartonada asséptica, com tampa rosqueável ou lacre, com capacidade para 1L a 2L

() **Opção 3:** Garrafa plástica (produzida a partir da resina PET) com tampa plástica inviolável, com capacidade para 1L a 2L

() **Opção 4:** Bag in box – saco plástico (PEBD) com bocal dosador de material plástico, protegido por caixa, com capacidade para 3L

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

2. Manuseio da embalagem.

Avaliar a facilidade de manuseio: _____

3. **Informações contidas na rotulagem da embalagem primária.** Atendem ao Edital e Ficha Técnica:

() sim, sem necessidade de ajustes

() sim, com necessidade de ajustes: _____

() não: _____

Observações gerais: _____

Analisado por: _____

8.3 Avaliação Sensorial da Amostra

8.3.1 A CODAE procederá à avaliação sensorial das amostras, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa. Os resultados serão anexados no processo eletrônico.

8.3.2 Serão avaliados os atributos de três características sensoriais do alimento; aparência, odor e sabor, que deverão ser característicos da fruta predominante na composição do produto, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

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

8.3.3 A avaliação individual da amostra será obtida pela avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico.
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado.

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

8.5 Referências da metodologia utilizada na avaliação sensorial:

- TEIXEIRA, E. et al. Análise Sensorial de Alimentos. UFSC, 1987.
- Apostilas de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Embrapa, 1991.
- Análise Sensorial dos Alimentos e Bebidas, ABNT, NBR 5492, 2017.
- DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007
- Outras referências reconhecidas por órgãos oficiais.

8.6 Critério para aprovação da amostra: a Organização somente será aprovada na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO.

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

8.6.2 A correção de eventuais não conformidades referentes ao produto não poderá alterar os componentes, a marca, o fabricante e, se for o caso, o número de registro

do produto, declarados pelo fabricante na Ficha Técnica e demais documentos que integraram a documentação desta Chamada Pública.

8.7 Não poderão ser realizadas quaisquer alterações técnicas na amostra reapresentada que impliquem vantagem à Organização.

9. FORMULÁRIO - Modelo de Ficha Técnica

ITEM A: SUCO DE MAÇÃ

ITEM B: SUCO DE TANGERINA

ITEM C: SUCO DE UVA TINTO

ITEM D: SUCO UVA BRANCO

ITEM E: SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ

Nota 1: A ficha técnica deverá ser preenchida para cada item. Caso o produto seja produzido em diferentes estabelecimentos, as fichas técnicas deverão ser assinadas por seus respectivos responsáveis técnicos.

Nota 2: A rotulagem do produto deverá estar de acordo com as informações abaixo declaradas, seguindo as especificações do item 6 do Anexo I.

a) Identificação do produto:

Nome: _____

Marca: _____

Número de registro do produto no Mapa: _____

O produto é orgânico? () Não () Sim

Caso seja orgânico, qual é o mecanismo de controle?

() Certificação e/ou () OPAC () OCS

O produto é agroecológico? () Não () Sim

b) Identificação da Organização proponente

() Organização Singular () Organização Central

Nome ou Razão Social: _____

Endereço: _____

Fone: _____ CNPJ: _____ e-mail: _____

c) Identificação da Organização produtora (matéria prima in natura):

Nome ou Razão social: _____

Endereço: _____

Fone: _____ CNPJ: _____ e-mail: _____

d) Identificação do Estabelecimento fabricante:

Nome ou Razão social: _____

Endereço: _____

Fone: _____ CNPJ: _____ e-mail: _____

e) Componentes do produto (declarar a função principal, nome completo e número INS de todos os aditivos alimentares, caso utilizados):

O produto contém glúten? Indicar conforme dispõe a Lei Federal nº 10.674/03:

() Não contém glúten () Contém glúten

O produto contém ou pode conter ingredientes/aditivos alergênicos?

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

O produto contém lactose?

() Não () Sim. Indicar conforme a RDC nº 136/17, Anvisa:

f) Informação nutricional (de acordo com a RDC nº 360/03, Anvisa e, se for o caso, RDC nº 54/12, Anvisa), com base no modelo a seguir:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200 ml (1 copo)		
	Quantidade por porção	%VD(*)
Valor Energético	kcal e kj	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	%
Gorduras Trans	g	%
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	mg	%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

g) Prazo de validade: _____

h) Condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária: _____

i) Condições para o armazenamento do produto (informações que constarão na rotulagem da embalagem secundária): _____

j) Empilhamento máximo - informar número de caixas no sentido vertical (altura expressa em caixas):

- Para armazenamento: _____
- Para transporte: _____

k) Embalagem:

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

Embalagem primária:

() **Opção 1:** Garrafa de vidro; () **Opção 2:** Caixa cartonada asséptica;

() **Opção 3:** Garrafa plástica; () **Opção 4:** Bag in box

Especificar material (de todos os componentes): _____

Peso da embalagem vazia (g): _____

Conteúdo líquido: _____ (L)

Embalagem secundária:

Especificar o tipo e material: _____

Sistema de vedação: _____

Peso da embalagem vazia (g): _____

Conteúdo: quantidade de embalagens primárias: _____

Conteúdo líquido total (L): _____

I) Rotulagem:

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

m) Informações sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome: _____

Assinatura: _____

Habilitação: _____

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente e região:

DATA da última atualização: ____/____/____

ANEXO II - CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS NAS ENTREGAS (VÁLIDO PARA OS ITENS A, B, C, D e E)

I- Introdução

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

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

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

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

d) Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

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

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

1.3 O laudo poderá contemplar mais de 1 (um) lote (de fabricação do produto) desde que se somados não excedam 110.000 (cento e dez mil) litros.

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

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

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

2. No caso de produto orgânico, antes da primeira entrega e, quando solicitada, a qualquer tempo, segundo critérios da CODAE, a Contratada deverá apresentar:

2.1 Certificado de Conformidade Orgânica atualizado, documento emitido por organismo de avaliação da conformidade orgânica, credenciado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para operar no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, dentro do prazo de validade até o final da execução do contrato, autorizando o produto objeto desta Chamada Pública a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia); ou

2.2 Somente para o caso de empreendedores familiares rurais vinculados a uma organização de controle social (OCS): Declaração de Cadastro de Organismo de Controle Social, ou documento equivalente, junto ao Mapa, ou outro órgão fiscalizador federal, estadual ou distrital conveniado, além da inscrição no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos, comprovada pela impressão de tela acessada no sítio eletrônico do Mapa.

3. Antes da entrega de cada remessa/lote, a CONTRATADA deverá apresentar:

3.1 Os resultados das análises laboratoriais previstas nos subitens do Anexo I do edital: 3.1, 3, 3.2 e 3.4 além dos subitens 3.5 e 3.6 (quando solicitadas, o que poderá

ocorrer a qualquer tempo), cujas amostras deverão ser colhidas nas instalações de armazenagem da Empresa Fabricante ou no local onde o produto é armazenado, por um funcionário responsável pelo laboratório.

3.1.1 Os custos referentes aos Laudos Laboratoriais de Análise/ Reanálise e de Inspeção/ Reinspeção são de responsabilidade da CONTRATADA.

4. Os lotes/ remessas de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SME/CODAE após avaliação e conferência pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos (CPRA): do Laudo de Análise Laboratorial, do Laudo de Reanálise Laboratorial (se houver), do histórico da procedência do(s) respectivo(s) lote(s).

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

5. Nos casos em que a Contratada for notificada e houver necessidade de reposição ou substituição do produto, a mesma deverá se comunicar com pelo menos 1 (um) dia útil de antecedência, acordando com a CPRA a melhor data para sua entrega.

5.1 A reposição do produto não impedirá a imposição da multa correspondente ao atraso, e, se for o caso, outras penalidades cabíveis.

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

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

5.2.2 Se a reposição ou substituição for composta por lotes diferentes, todos os lotes deverão ser adequadamente laudados.

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

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

7.1 O produto também poderá ser submetido à Análise Técnica e Sensorial, além de estar sujeito à retenção da remessa/do lote no Centro de Distribuição da CODAE e substituição da remessa/do lote caso os resultados sejam insatisfatórios ao longo do período de armazenagem no Centro de Distribuição da CODAE e/ou nas unidades educacionais atendidas.

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

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

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

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

9. Nos casos de remessas/lotos em que eventualmente forem constatados (em qualquer período, inclusive durante o armazenamento) algum problema que comprometa a qualidade do alimento, a Contratada deverá providenciar a retirada e substituição desses alimentos do Centro de Distribuição com urgência, em prazo a ser estabelecido pela CODAE.

9.1 A realização da retirada e da substituição deverão ser previamente acordadas com a CODAE e sujeitarão a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Os procedimentos de INSPEÇÃO e REINSPEÇÃO (se for o caso) às instalações de armazenamento do produto na Empresa Fabricante ou em outro local onde o produto é armazenado poderão ser realizados a qualquer momento, durante o período de vigência do contrato (segundo critérios da Coordenadoria de Alimentação Escolar), sendo que os custos referentes a esses procedimentos são de responsabilidade da Contratada.

II. ANÁLISE LABORATORIAL E INSPEÇÃO

1. ANÁLISE LABORATORIAL

1.1 O laboratório deverá:

1.1.1 Proceder à colheita das amostras nas instalações de armazenagem do Estabelecimento fabricante/envasilhador ou em outro local onde o produto é armazenado.

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

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

1.1.3 Proceder às análises laboratoriais estabelecidas no subitens 3.5 e 3.6 do Anexo I quando estas forem solicitadas pela CODAE, o que pode ocorrer a qualquer tempo.

1.1.4 Para lotes de alimentos com até 50.000 (cinquenta mil) litros, considerar “n” igual a 3 (três), exceto para análise microbiológica que manterá o estabelecido na IN nº 60/19, Anvisa.

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

1.1.6 Seguir as metodologias para coleta, acondicionamento, transporte e análise de amostras estabelecidas pelas referências mencionadas Resolução RDC nº 331/19, Anvisa.

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

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

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

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

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

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

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

2. INSPEÇÃO

2.1 O laboratório que procederá à inspeção deverá:

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabela 1. Plano de Amostragem

Número de unidades	Número de unidades a	Número	máximo	de
---------------------------	-----------------------------	---------------	---------------	-----------

do lote	examinar	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
Acima de 500.001	500	21

Fonte: Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos – ABNT – NBR 5426/JAN 1985 e Errata nº 1 OUT/89 (*) Unidade: Alimento contido na embalagem primária.

III. REANÁLISE LABORATORIAL E REINSPEÇÃO

1. A Reanálise Laboratorial e a Reinspeção são procedimentos facultados à Contratada de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo laboratório e/ou inspeção dos lotes/ das remessas do produto. Serão respeitados os mesmos critérios utilizados nos procedimentos de análises laboratoriais, e os custos envolvidos serão de responsabilidade da Contratada.

2. Compete a SME/CODAE, após o recebimento Laudo desfavorável, informar à Contratada a recusa do produto, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas.

3. A Contratada poderá solicitar Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção do produto à SME/CODAE, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório.

4. A Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deverá ser realizada no mesmo laboratório que recusou o alimento e/ou que identificou resultados das análises laboratoriais em desacordo com as exigências do Edital na “amostra 1”.

5. Todos os parâmetros que determinaram a recusa do alimento devem ser avaliados na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção.

6. A via original em papel do laudo de Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deve ser encaminhada à CPRA de SME/CODAE no prazo máximo de 1 (um) dia útil após o término das análises.

7. A CONTRATADA deve indicar um perito para acompanhar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção. O perito deve ser o profissional legalmente habilitado, conforme o âmbito determinado pelo respectivo Conselho Profissional.

7.1 A CONTRATADA poderá prescindir do acompanhamento do perito na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção através do envio de documento escrito ou e-mail à CPRA.

8. Os resultados da Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção serão definitivos, não cabendo contestação posterior, independentemente do acompanhamento do perito nos procedimentos realizados.

9. À CONTRATADA é facultado indicar um representante para acompanhar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção.

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

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

12. Nas condições indicadas nos subitens 10 e 11 é obrigatória a emissão de uma Ata para a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção, relatando as ocorrências e as decisões tomadas.

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

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

IV. TRANSPORTE

1. Os produtos deverão ser transportados em veículos em condições que preservem as características e a qualidade dos mesmos, especificadas nos Anexos I e II do Edital. Os veículos mencionados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Portaria nº 326, de 30/07/97 – SVS/MS; Portaria nº 2619, de 06/12/11 – SMS/G; Portaria CVS 15 de 07/11/91; Portaria CVS 04 de 21/03/11; Portaria nº 2215, de 14/12/16 — SMS/G, e demais legislações pertinentes.

1.1 Os técnicos da CODAE recusarão a descarga se verificarem que as condições higiênico-sanitárias do veículo são incompatíveis com o transporte de alimentos, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades decorrentes da não entrega, e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

1.2 O assoalho das carretas deverá ser de material que suporte o manuseio dos equipamentos necessários para o descarregamento adequado. Os produtos estarão sujeitos à recusa dos técnicos da CODAE caso o material e/ou as condições do veículo não permitam o descarregamento adequado.

2 Todas as cargas deverão ser transportadas paletizadas, ou seja, com os produtos dispostos de forma organizada sobre paletes em bom estado de conservação e devidamente protegidos.

V. DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Os Laudos de Análises Laboratoriais (originais ou cópias reprográficas autenticadas) deverão ser encaminhados para a CPRA - SME/ CODAE, Rua Líbero Badaró nº 425 – 9º andar - CEP 01009-905 – São Paulo – SP, com até 1 (um) dia útil de antecedência da data de entrega.

1.1 A critério da CODAE poderá ser determinado outro local para entrega dos laudos mencionados no item acima.

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

1.2.1 A Contratada deverá avisar com antecedência de no mínimo 1 (um) dia útil à CPRA/CODAE o laboratório responsável pela emissão dos laudos e a disponibilidade dos resultados das análises laboratoriais (indicando o endereço do sítio eletrônico e a

senha pública para acesso). Os resultados deverão estar disponíveis para consulta no mínimo 1 (um) dia útil que antecede à entrega.

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

2. Os Cronogramas de entrega (incluindo datas e quantidades de envio) serão estabelecidos pela Administração, e o não cumprimento sujeitará a CONTRATADA às penalidades cabíveis.

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

2.1.1 A chegada do veículo em horário diverso daquele estabelecido em cronograma poderá sujeitar a Contratada ao não recebimento da carga pela CODAE, sem prejuízo das penalidades decorrentes do atraso.

2.1.1.1 Em cada entrega poderá ser tolerada uma quantidade de até 1% (um por cento) inferior ao peso total previsto, sem a incidência de penalização. Contudo, o pagamento dar-se-á sobre o quantitativo efetivamente entregue.

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

2.2 O quantitativo faltante poderá ser repostos/entregues em até 3 (três) dias úteis após a ocorrência, através de Nota Fiscal de Simples Remessa/ Outras Saídas para a circulação da mercadoria. Não sendo possível, a CONTRATADA deverá enviar Carta de Crédito ao Setor Expediente Contábil, no valor do quantitativo que deixou de ser entregue, acompanhado de novo pedido de solicitação de pagamento.

2.3 O recebimento do produto fica condicionado ao cumprimento do prazo para entrega dos Laudos de Análises Laboratoriais e/ou outros documentos exigidos em Ata, e ainda, à chegada do veículo em horário estabelecido no cronograma.

2.3.1 A chegada do veículo em horário diverso daquele previsto no cronograma, bem como o atraso no envio dos laudos Laboratoriais, poderão sujeitar a CONTRATADA ao não recebimento da carga pela CODAE, sem prejuízo das penalidades aplicáveis pelo não cumprimento da obrigação.

2.4 As datas e/ou quantidades previstas no cronograma de entrega poderão ser alteradas pela CODAE, desde que não haja prejuízo às unidades educacionais atendidas, e de comum acordo entre as partes, CONTRATANTE e CONTRATADA.

2.4.1 Quando a solicitação de alteração de cronograma (incluindo data e/ou quantidade) partir da CONTRATADA, o pedido deverá ser realizado com no mínimo 1 (um) dia útil de antecedência. A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

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

2.6 Embalagens primárias e/ou secundárias e/ou terciárias (quando houver) diferentes das especificadas, desde que com as mesmas capacidades especificadas no subitem 5.1 do Anexo I poderão ser propostas e apresentadas pela Contratada, durante a vigência do Contrato, mediante reapresentação da ficha técnica e amostra, as quais serão analisadas e estarão sujeitas à aprovação pela CODAE.

2.6.1 No caso de aprovação, pela CODAE, da embalagem primária e/ou secundária e/ou terciária (quando houver) apresentada(s), a CONTRATADA deverá reapresentar a planilha de composição do preço do produto, sujeitando-se à renegociação de preços, caso fique demonstrada eventual redução de custos, em relação à embalagem inicialmente proposta.

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

3.1 Nos casos de registros de ocorrência de reclamações de qualidade pelas unidades educacionais, realizadas por meio do instrumento “Memorando Padrão para Registro de Ocorrência com Alimentos”, caso necessário será solicitado à Contratada, a critério da CODAE, encaminhamento de parecer técnico assinado pelo Responsável Técnico. A Contratada terá o prazo de até 20 (vinte) dias úteis para enviar tal parecer à Divisão de Qualidade e Logística dos Alimentos (DILOG)/CPRA, através de e-mail com arquivo em PDF, com o objetivo de fornecer o retorno às unidades educacionais que formalizaram as reclamações de qualidade.

3.1.1 O prazo para a CONTRATADA encaminhar o parecer técnico poderá ser postergado, sendo necessária a sua solicitação por meio de e-mail com arquivo em PDF e sua aprovação pela DILOG/CPRA.

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

4. As visitas técnicas nas dependências do(s) estabelecimento(s) fabricante(s)/ envasilhador(es) poderão ser realizadas pelos técnicos da CODAE a qualquer momento para conhecer os meios de produção e tecnologias empregadas, compartilhar experiências de outros mercados, verificar as condições higiênico-sanitárias e acompanhar a linha de produção.

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

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

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

5. O recebimento definitivo do objeto será feito por servidor indicado conforme modelo no Anexo IV.

5.1 O termo de recebimento definitivo somente poderá ser emitido mediante a comprovação da entrega total do produto atestado pelo fiscal do contrato.

6. Modelo de laudo de análise/ reanálise laboratorial – todas as informações constantes neste modelo deverão ser disponibilizadas pelo laboratório

Laboratório:			
Laudo:	De análise ()	Nº da Análise:	
	De reanálise ()		
I. DADOS DO ALIMENTO			
1. Nº de unidades analisadas:		2. Entrada no laboratório (dia/hora):	
3. Nome e endereço da organização solicitante:			
4. Nome e endereço do fabricante:			
5. Nome do Produto:		6. Marca:	
7. Registro:	8. Data de fabricação:	9. Data de vencimento:	10. Lote:
11. Nome do Fabricante:			
12. Endereço do Fabricante:			
II. COLHEITA			
13. Nome da pessoa responsável pela colheita			
14. Local:	15. Data/ hora:	16. Temperatura local (° C)	
17. Unidades colhidas:			
18. Quantidade total do lote:			
III. RESULTADOS (TIPO DE ANÁLISE)			
() SENSORIAIS () FÍSICO-QUÍMICAS () MICROBIOLÓGICAS () MICROSCÓPICAS () TOXICOLÓGICAS () OUTRAS ANÁLISES			
19. Identificação da amostra (n)			
AMOSTRA (n=1)			
AMOSTRA (n=2)			
AMOSTRA (n=3)			
AMOSTRA (n=4)			
AMOSTRA (n=5)			
20. Observações			
21. Conclusões: Indicar se os resultados obtidos por meio das análises constantes do laudo atendem as especificações do Edital de Chamada Pública nº ____/SME/ 20____.			
22. Data:	23. Assinatura / carimbo:		

7. Modelo do laudo de Inspeção/ Reinspeção - todas as informações constantes neste modelo deverão ser disponibilizadas pelo laboratório:

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

ANEXO III - MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº[●]/SME/CODAE/2022

Processo Administrativo nº [●]

Chamada Pública [●]

Objeto aquisição, por dispensa de licitação de **660.900 litros de SUCOS SABORES DIVERSOS**, sendo: **ITEM A: 110.150 L de SUCO DE MAÇÃ; ITEM B: 110.150 L de SUCO DE TANGERINA; ITEM C: 220.300 L de SUCO DE UVA TINTO; ITEM D: 110.150 L de SUCO DE UVA BRANCO e ITEM E: 110.150 L SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ** da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em observação ao artigo 14 da Lei nº 11.947, de 16/06/09.

Código Supri: [●]

Dotação: 16.24.12.306.3025.2.801.3.3.90.30.00.02

Valor: [●]

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

1. Objeto

1.1 O objeto deste contrato é aquisição de **660.900 litros de SUCOS SABORES DIVERSOS**, sendo: **ITEM A: 110.150 L de SUCO DE MAÇÃ; ITEM B: 110.150 L de SUCO DE TANGERINA; ITEM C: 220.300 L de SUCO DE UVA TINTO; ITEM D: 110.150 L de SUCO DE UVA BRANCO e ITEM E: 110.150 L SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ** da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de acordo com os termos e especificações técnicas constantes do Edital e da proposta da CONTRATADA, apresentada no Processo Administrativo nº [●], que integram o presente, independentemente de transcrição.

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

2. Vigência

2.1 O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contado da data de sua assinatura.

2.2 O presente contrato extinguir-se-á, de pleno direito, com o advento do termo final do prazo de vigência ou com o adimplemento das obrigações assumidas pelas partes, o que ocorrer primeiro.

3. Da entrega do produto

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

3.1.1 O prazo para início da entrega do produto para a primeira etapa do cronograma é de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, contados a partir da assinatura deste contrato e retirada da nota de empenho. Eventual extensão deste prazo poderá ser determinada pela Administração, desde que o pedido seja justificado pela CONTRATADA e não haja prejuízo de desabastecimento nas unidades educacionais.

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

3.2 A entrega do produto deverá ocorrer no Centro de Distribuição da CODAE para gêneros não perecíveis, operado pela empresa INTERMODAL BRASIL LOGÍSTICA LTDA (IBL), localizada na Rua Manoel Borba Gato n. 100- Edifício 01 – Bairro de Vila Sayago – Guarulhos/ SP – CEP: 07044-220, em horário estabelecido no cronograma.

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

3.3 Os produtos deverão ser transportados em condições que preservem suas características e qualidade especificadas nos Anexos I e II do Edital. Os veículos mencionados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Portaria nº 326, de 30/07/97, SVS/MS; Portaria n 2619, de 06/12/11, SMS.G; Portaria CVS 15, de 07/11/91; Portaria CVS 04, de 21/03/11; Portaria no 2215/16 – SMS.G, e demais legislações vigentes.

3.3.1 Fica a CONTRATADA obrigada a entregar os produtos de qualidade durante toda a vigência contratual.

3.3.2 A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover, substituir, às suas expensas, e dentro do prazo estabelecido pela Administração, as partes do objeto deste Edital e seus Anexos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções dos produtos ou da execução da entrega.

3.4 Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da execução dos serviços prestados e produtos entregues à Municipalidade.

3.4.1 A CONTRATADA sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste instrumento e outros que o complementem, às sanções legais previstas e demais legislações vigentes aplicáveis ao presente.

3.4.2 Todas as despesas decorrentes de entrega/troca do objeto e/ou encargos trabalhistas correrão por conta da CONTRATADA.

4. Termos de recebimento provisório e definitivo

4.1 O(s) produto(s) será (ão) recebido (s) pelo(s) Órgão(s) Contratante(s) consoante o disposto no artigo 73 da Lei nº 8.666/93, será recebido da forma que se segue:

4.1.1 Atestada a entrega do produto pelo fiscal designado pela CODAE e efetuado o pagamento referente a essa, há presunção de recebimento provisório do mesmo. Sendo ao final entregue o Termo Definitivo, conforme modelo elaborado por esta Municipalidade.

4.1.2 O subitem 4.1.1 não desconsidera a possibilidade de entrega de termo provisório, caso assim requeira a contratada a qualquer tempo.

4.2 O **Recebimento Provisório** ocorrerá em 10 (dez) dias úteis, contados ao final da execução do fornecimento, no local e endereço indicados na Ordem de Fornecimento;

4.2.1 Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do registro funcional (RF), do servidor da Contratante responsável pela Unidade Escolar e/ou DRE;

4.3 O **Recebimento Definitivo** dar-se-á no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da data de assinatura do termo de recebimento provisório pelo fiscal ou a contar da data da apresentação de laudo conclusivo, quando solicitada apresentação de amostra para avaliação da conformidade do produto, uma vez verificado o atendimento integral da execução do fornecimento contratado, mediante Termo de Recebimento firmado pelo servidor responsável.

4.3.1 Na hipótese da identificação de produtos que não estejam em conformidade com as especificações técnicas descritas no Anexo I e II, a SME poderá rejeitá-los, devendo a Contratada se responsabilizar por todas as despesas e encargos decorrentes da substituição, bem como, comprometer-se a entregar o objeto licitado, sanando todas as ressalvas apresentadas, independentemente de outras sanções aplicáveis de acordo com o Contrato.

4.3.2 O recebimento definitivo do objeto licitado não exime a Contratada, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

4.3.3 O valor total do Contrato compreenderá todos os custos diretos e indiretos, os encargos sociais e trabalhistas, fiscais e demais despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes da contratação.

5. Preço e condições de pagamento

5.1 O valor deste Contrato é de R\$ [●] ([●]), onerando a dotação orçamentária nº 16.24.12.306.3025.2.801.3.3.90.30.00.02, conforme demonstra a Nota de Empenho nº [●].

TABELA DE DETALHAMENTO DO VALOR DO CONTRATO

5.1.1 O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no Banco do Brasil conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/10.

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

5.2 O prazo de pagamento será de trinta dias, a contar da data em que seja atestada pela Administração à efetiva entrega do produto e apresentados pela CONTRATADA fatura ou nota fiscal-fatura, com o atestado da unidade requisitante e cópia reprográfica da nota de empenho e eventuais alterações.

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

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

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

5.4 A CONTRATADA deverá guardar, pelo prazo de (5) cinco anos, cópias das notas fiscais de venda, ou congêneres, dos produtos participantes do projeto de venda, que deverão permanecer à disposição da CONTRATANTE para comprovação.

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

5.6 Não será concedido reequilíbrio econômico financeiro ao valor unitário previsto neste certame, quando do mero reajuste ou flutuação de preços de mercado, em razão da impossibilidade de aplicação da teoria da imprevisão, que não configura hipótese de realinhamento de preços, o qual exige, nos termos do art. 65, II, “d” da Lei Federal nº 8.666/93, a comprovação de fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea extraordinária e extracontratual. Na análise da solicitação, dentre outros critérios, a CONTRATANTE adotará, além de ampla pesquisa de preços, parecer contábil do solicitante de demonstração de reais impactos sobre a execução do futuro termo.

5.6.1 Não serão reconhecidos pedidos não fundamentados e desacompanhados de documentos que comprovem as alegações/fatos aludidos do pedido.

5.6.2 O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro é procedimento excepcional, não se admitindo o seu manejo para corrigir distorções da equação econômico-financeira do contrato que sejam decorrentes de preços que a CONTRATADA não teria condições de suportar já na época de apresentação do seu Projeto de Venda. Solicitações dessa natureza serão prontamente indeferidas.

5.6.3 A deliberação de deferimento ou indeferimento do pedido será divulgada em até 30 (trinta) dias.

5.7 Durante a análise do pedido de reequilíbrio pela CONTRATANTE, não será admitida a suspensão do fornecimento do objeto desta Chamada Pública. Caso isso ocorra, constituirá inexecução parcial das obrigações assumidas, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6. Obrigações da Contratada

6.1 A CONTRATADA se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7 do artigo 60 da Resolução CD/FNDE nº 06/20, 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.

6.2 É de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o ressarcimento de danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

6.3 É expressamente vedada a subcontratação.

6.4 As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

6.5 Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas da CONTRATADA, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto, sem qualquer ônus para o Município.

6.6 Cumprir fielmente os compromissos avençados, de forma que a prestação dos serviços seja efetuada com perfeição;

6.7 Acatar as recomendações decorrentes de inspeções ou de observações dos agentes qualificados da CONTRATANTE, tomando as providências imediatas para corrigir falhas ou irregularidades apontadas;

6.8 Manter, durante toda a execução do Contrato, em face das obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, sob pena de rescisão contratual;

6.9 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE.

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

6.11 Verificada a desconformidade com o Edital após o recebimento dos produtos, seja durante o armazenamento, seja após a devolução dos mesmos por parte das unidades educacionais, os custos com armazenamento, desde a notificação até a retirada do Centro de Distribuição, serão suportados pela CONTRATADA, analisado o caso concreto e a conveniência para a Administração na adoção desta medida pela CODAE.

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

6.13 Responsabilizar-se pela qualidade do produto e pelas demais determinações contratuais, desde a data de entrega do produto até o término de seu prazo de validade.

6.14 Cumprir as disposições contidas no edital quando de ocorrências com o produto, a qualquer tempo.

7. Obrigações da Contratante

7.1 A CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre o interesse privado poderá:

7.1.1 modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA; e

7.1.2 rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO.

7.2 Compete à CONTRATANTE, além das obrigações constantes no Termo de Referência, Especificações Técnicas, parte integrante deste Contrato:

7.2.1 emitir Ordem de Início;

7.2.2 designar fiscais para acompanhamento e fiscalização desse Contrato;

7.2.3 notificar a CONTRATADA por escrito quando detectadas irregularidades na execução do objeto;

7.2.4 receber o objeto, desde que esteja em conformidade com as especificações do Termo de Referência;

7.2.5 promover o acompanhamento e a fiscalização desta contratação, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio, as quantidades e as características do produto recebido;

7.2.6 prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

7.2.7 efetuar o pagamento, conforme disposto neste instrumento; e

7.2.8 realizar Termo de Recebimento Provisório e Definitivo.

7.3 Na hipótese da CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa da CONTRATADA deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou indenização por despesas já realizadas, em conformidade com o disposto no item 4.6.

8. Subordinação deste Contrato

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

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

8.2 A CONTRATANTE, em razão da supremacia do interesse público sobre o interesse privado poderá:

a) modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação as finalidades de interesse publico, respeitando os direitos da CONTRATADA.

b) rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão da CONTRATADA;

c) fiscalizar a execução do contrato; e

d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

9. Sanções Administrativas

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

a) Advertência, caso sejam constatadas irregularidades de pouca gravidade;

b) Multa, conforme especificado nos itens a seguir.

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

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

9.3.1 Incidirá a multa prevista no item acima mencionado para os casos em que o produto for recusado em consequência de qualquer irregularidade contábil que inviabilize o recebimento.

9.4 Incidirá multa de 5% (cinco por cento) por inexecução parcial do ajuste:

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

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

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

9.5 Incidirá multa de 10% (dez por cento):

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

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

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

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

9.6.2 Quando, apurado por laudo, a análise microbiológica e/ou toxicológica comprovar que o produto está com a qualidade comprometida e em desacordo com as especificações contratuais, implicando sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, a contar da data da intimação, sem qualquer ônus para a SME. Neste caso o fato será comunicado ao Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.

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

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

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

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

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

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

9.11.1 Na hipótese acima, o órgão competente da SME comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da

mercadoria à CONTRATADA, até que seja atestado o novo recebimento pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos.

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

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

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

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

9.16 O prazo para pagamento das multas ou apresentação de defesa prévia será de (5) cinco dias úteis a contar da notificação da CONTRATADA. A critério da SME, o valor devido será descontado da importância que a CONTRATADA tenha a receber daquele. Não havendo pagamento, o valor será inscrito na Dívida Ativa, sujeitando a CONTRATADA a processo executivo.

9.17 Da decisão de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do Artigo 109 da Lei Federal 8.666/93, observados os prazos ali fixados.

9.18 Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Senhor Secretário Municipal de Educação e enviados para o e-mail, no prazo de (5) cinco dias úteis.

10. Gestão do Contrato

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

10.1.1 O serviço a ser contratado será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da CONTRATANTE, com as atribuições específicas.

10.1.2 A Fiscalização é exercida no interesse da Administração, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

10.1.3 A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato, em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais.

10.2 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

11. Cláusula Anticorrupção

11.1 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

12. Disposições Gerais

12.1 A CONTRATADA fica obrigada, durante toda a execução do presente instrumento e, com as obrigações assumidas para sua habilitação exigidas no Edital, inclusive quanto ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

12.2 A CONTRATADA será responsável civil e criminalmente por todo e qualquer prejuízo, acidente ou dano que vier a ser causado ao Município ou a terceiro, em virtude da execução do objeto para o qual foi CONTRATADA.

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

13. Rescisão

13.1 Constituem motivos para rescisão deste Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, aqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/93, sendo igualmente aplicáveis as consequências indicadas naquela lei.

14. Foro

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

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

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME:

RG:

NOME:

RG:

ANEXO IV - MODELOS REFERIDOS NO EDITAL

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

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

Identificação dos fornecedores

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

Identificação da entidade executora do PNAE/FNDE/MEC

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

Relação de DAP's físicas relacionadas no projeto de venda

Nº	Nome do agricultor familiar	CPF	DAP FÍSICA	Produto	Unidade	Quantidade	Preço por unidade	Valor Total ¹

NOTA: No caso de Cooperativa Central, discriminar à qual(is) Cooperativa(s) Singular(es) as DAPs físicas estão vinculadas.

Relação de produto

Produto	Unidade	Quantidade	Preço/Unidade	Valor Total por Produto
Total do Projeto:				

Percentual para o qual a proposta é válida e outras informações

Esta proposta de fornecimento de alimentos é válida, com os mesmos preços acima indicados, independente do quantitativo a ser contratado.

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

¹ De acordo com a Resolução 21/2021 do FNDE, o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Rural Familiar será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Física, por ano, por Entidade Executora.

Modelo de declaração sobre inexistência de fatos impeditivos

[Nome do proponente], com domicílio à [endereço do proponente com logradouro, número, complemento, bairro e cidade], CNPJ nº [●], telefone [●], FAX [●], e-mail [●], neste ato representado por [nome do representante], [qualificação civil do representante, cargo e referência a instrumento de mandato, se houver], pelo presente, declara, sob as penas da lei, que, até a presente data: (i) inexistem fatos impeditivos para a sua participação e habilitação na presente Chamada Pública e para o fornecimento, nos termos do(s) projeto(s) de venda por ela apresentado(s) na presente Chamada Pública, de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, observadas, inclusive, as regras da Lei Federal nº 11.947/09 e da Resolução 06/2020 do Conselho Deliberativo do FNDE, dentre elas, especialmente, a que determina o valor individual máximo de vendas por DAP por ano por Entidade Executora; e (ii) cumpre com o estabelecido pelo inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. A declarante obriga-se a declarar eventuais fatos impeditivos posteriores.

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

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

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

São Paulo, [●] de [●] de [●]

[assinatura do responsável legal]

Nome: [●]

RG: [●]

Cargo: [●]

Modelo de Termo de Recebimento Definitivo

TC:
Chamada Pública:
Objeto:
Data entrega:
Data aceite:
Processo SEI nº:
Contratada:
Vigência do TC:
Valor do Contrato:

Pelo presente, em face do encerramento da execução do objeto a que se refere o contrato em epígrafe, emitimos, nos termos do art 73 da Lei 8666/93, o presente **TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO**, após a verificação da qualidade e quantidade do (produto ou serviço – descrever) e sua consequente aceitação.

O presente instrumento tem eficácia liberatória de todas as obrigações do contratado, exceto as garantias legais (art. 73, § 2º, da Lei nº 8.666/93), bem como autorizamos a restituição de todas as garantias e/ou caução prestadas.

São Paulo,

Fiscal titular (nome e RF)

Fiscal titular suplente (nome e RF)

De acordo Contratada:

Representante da contratada RG e CPF

Representante da contratada RG e CPF

De acordo Contratante:

Diretor Divisão Técnica (nome e RF)

Coordenador(a) Geral (nome e RF)

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

Quantitativo total e programação prévia de abastecimento mensal estão dispostos abaixo:

ITEM	Objeto	Entrega*	Quantidade mensal	Quantidade total
A	SUCO DE MAÇÃ	1 etapa	110.150 L	110.150 L
B	SUCO DE TANGERINA	1 etapa	110.150 L	110.150 L
C	SUCO DE UVA TINTO	2 etapas	220.300 L	220.300 L
D	SUCO DE UVA BRANCO	1 etapa	110.150 L	110.150 L
E	SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ	1 etapa	110.150 L	110.150 L

* sujeito à alteração, conforme cronograma elaborado pela CODAE/DILOG

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

Valor médio por litro de cada item, obtido por meio de pesquisa de mercado, conforme especificações do Edital:

ITEM	Objeto	Valor do Litro
A	SUCO DE MAÇÃ	R\$ 14,30
B	SUCO DE TANGERINA	R\$ 16,37
C	SUCO DE UVA TINTO	R\$ 14,39
D	SUCO DE UVA BRANCO	R\$ 15,14
E	SUCO MISTO DE MAÇÃ E MARACUJÁ	R\$ 13,95