**ANEXO I**

**ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**1 - OBJETO**

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar, e de suas organizações, visando atender as necessidades da alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal, em cumprimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, nos termos da lei nº. 11.947 de 16/07/2009, da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, de 17/06/2013, atualizada com a Resolução CD/FNDE nº 04/2015e demais condições estabelecidas neste Edital.

**2- JUSTIFICATIVA**

A presente Chamada Pública, por dispensa de licitação, visa promover alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da educação básica, com gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar atendendo as determinações da Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013, alterada pela Resolução FNDE nº 04/2015.

**3 - DA VIGÊNCIA DA CHAMADA PÚBLICA**

3.1 - Este edital tem sua vigência de até 31/12/2020, a partir de sua publicação, abrangendo as dez parcelas do PNAE/2020.

3.2 - A revogação deste Edital dependerá de prévia publicação utilizando-se os mesmos meios empregados ao tempo de sua edição.

**4 – FONTE DE RECURSO**

4.1 – As despesas decorrentes desta Chamada Pública correrão à conta dos recursos do FNDE/PNAE, Fonte 11220000, consignados nos respectivos créditos orçamentários da Unidade Executora Contratante, para o exercício alcançado pelo prazo de validade do Contrato de Aquisição (Anexo IV).

**5 - DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

5.1 - Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios, conforme descrito a seguir:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Item** | **Gêneros Alimentícios** | **Unidade** |
|
| 1 | Abacaxi, de primeira qualidade in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg. | Kg |
| 2 | Banana pacovã, apresentação em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg |
| 3 | Batata doce, roxa de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. | Kg |
| 4 | BEBIDA LÁCTEA – sabor MORANGO. Produto obtido pela fermentação do leite em condições de PH e temperatura controlados e inoculados com micro-organismos selecionados. Deve possuir aspecto homogêneo, espesso e aroma natural característico. O produto deve ser constituído por água, açúcar, soro do leite e leite em pó desnatado. Rotulagem contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura, com selo de inspeção federal – SIF ou estadual – SEIPOA. | L |
| 5 | Cebola, branca, de primeira qualidade, frescas, de aspecto e sabor próprios, isenta de sinais de apodrecimento e sujidades de materiais terrosos, acondicionados em embalagem transparente atóxica, com peso de médio de 110 a 130 gramas. | Kg |
| 6 | Cebolinha, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, viçoso, brilhante, fresco, com grau de maturação intermediário, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem talos escuros ou murchos, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. | Molho 150g |
| 7 | Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. | Kg |
| 8 | Coentro, folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidades de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. | Molho 150g |
| 9 | Couve folha, tipo manteiga, de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. | Molho 300g |
| 10 | Jerimum, maduro, de boa qualidade, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isento de enfermidades com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos. | Kg |
| 11 | Macaxeira, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. | Kg |
| 12 | Mamão tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. | Kg |
| 13 | Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. | Kg |
| 14 | Melão, redondo, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacto, graúdo, tamanho e coloração uniformes, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas. | Kg |
| 15 | Pimentão verde, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica. | Kg |
| 16 | POLPA DE FRUTA, acondicionada em embalagem de 1 kg em plástico transparente, resistente. Deve conter na embalagem informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, no sabor ACEROLA. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura. | Kg |
| 17 | POLPA DE FRUTA, acondicionada em embalagem de 1 kg em plástico transparente, resistente. Deve conter na embalagem informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, no sabor CAJÁ. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura. | Kg |
| 18 | POLPA DE FRUTA, acondicionada em embalagem de 1 kg em plástico transparente, resistente. Deve conter na embalagem informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, no sabor CAJÚ. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura. | Kg |
| 19 | POLPA DE FRUTA, acondicionada em embalagem de 1 kg em plástico transparente, resistente. Deve conter na embalagem informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, no sabor GOIABA. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura. | Kg |
| 20 | Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. | Kg |

5.1.1 - Os gêneros alimentícios ofertados deverão atender ao disposto na Legislação de Alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas Autoridades Sanitárias Locais.

5.1.2 – Os *hortifrútis d*evem ser *in natura* (maduros e entre maduros), selecionados, de tamanhos uniformes (médio e grande), consistentes ao toque e isentos de partes amassadas ou batidas, para consumo imediato e em escala (no decorrer da semana, máximo de 05 dias antes do vencimento).

5.1.3 - Os *laticínios* deverão ser transportados em veículos refrigerados, mantendo a temperatura e características específicas e no ato da entrega deverão estar refrigerados.

5.1.4 - As *polpas* deverão ser entregues congeladas.

**6 – DAS AMOSTRAS**

6.1-Os grupos classificados, provisoriamente, em primeiro lugar nos itens polpa de frutas e bebida láctea, deverão apresentar 01 (uma) amostra de cada produto, no prazo de até dois dias úteis após a fase de homologação, sob pena de ser desclassificada a proposta.

6.2- As amostras deverão ser entregues perante as Nutricionistas no Setor de Alimentação Escolar - Sala 511, sito na Rua Fabrício Pedrosa, nº 915-Bairro Areia Preta, Natal/RN, CEP 59.014-030.

6.3- Os produtos deverão atender as especificações técnicas constantes neste Anexo.

6.4- As amostras serão analisadas conforme segue:

DO RELATÓRIO DE AMOSTRA NA CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2020 – Art. 33 da RESOLUÇÃO/FNDE/CD/ Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013.

ANÁLISE DA AMOSTRA

PRODUTO:

MARCA:

FORNECEDOR:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ANÁLISES | SIM | NÃO |
| 1-      PRESENÇA DE ROTULAGEM | (     ) | (     ) |
| 2-      NOME DO PRODUTOR | (     ) | (     ) |
| 3-      ENDEREÇO DO PRODUTOR | (     ) | (     ) |
| 4-     POLPAS DE FRUTA DEVERÃO APRESENTAR Nº DE REGISTRO NO MAPA/ SIF E A BEBIDA LÁCTEA A CERTIFICAÇÃO | (     ) | (     ) |
| 5-      DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE | (     ) | (     ) |
| 6- RENDIMENTO SATISFATÓRIO | ( ) | ( ) |
| 7-      INGREDIENTES | (     ) | (     ) |
| 8-      PESO BRUTO | (     ) | (     ) |
| 9-  EMBALAGEM DE BOA QUALIDADE | (     ) | (     ) |

**7 - DO LOCAL, PERIODICIDADE, INÍCIO DAS ENTREGAS E QUANTIDADE DOS PRODUTOS.**

7.1-As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser efetuadas em cada Unidade de Ensino, discriminadas no Anexo V deste Edital, de acordo com o horário de funcionamento de cada uma e após a assinatura dos contratos. Os endereços e contatos das referidas Unidades de Ensino podem ser adquiridas no Setor de Alimentação Escolar/SME ou através do e-mail: alimentacaoescolar\_natal@hotmail.com.

7.2- É obrigação do Fornecedor, verificar junto à escola o horário de funcionamento, não podendo realizar as entregas no horário de distribuição da alimentação escolar (intervalo de aulas).

7.3 - O período de fornecimento dos gêneros alimentícios deve ser no mínimo semanalmente, preferencialmente na segunda-feira, em conformidade com o planejamento de cada estabelecimento, desde que seja respeitado o prazo de 72 (setenta e duas) horas para entrega dos produtos a partir da solicitação da Unidade de Ensino.

7.4 –Os produtos deverão ser entregues conforme especificações contidas neste Edital e nas quantidades discriminadas no Anexo V, de forma parcelada, conforme a demanda de cada Unidade de Ensino. No entanto, os quantitativos dos gêneros por Unidade são estimativos e poderão ser alterados durante a vigência do Contrato de acordo com o consumo de cada item.

7.5 - O recebimento dos produtos será submetido à constatação de qualidade, que será realizado pelo manipulador do alimento ou diretor da Unidade Escolar, e após atestado, através do Termo de Recebimento, Anexo III do Edital, conforme Resolução CD/FNDE nº. 26, de 17/06/2013, juntamente com o referido documento fiscal.

7.6- O Fornecedor deve estar atento ao calendário escolar e feriados municipais e/ou pontos facultativos. Caso a entrega coincida com esses casos, os gêneros deverão ser entregues no dia seguinte.

**8 - DO CONTROLE DE QUALIDADE**

8.1- O produto que não corresponder às exigências desta Chamada Pública será devolvido, ficando o Fornecedor obrigado a substituir o produto diretamente na Unidade Escolar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação da Unidade Escolar.

8.2-Fica reservado à SME o direito de visitar a área de produção dos gêneros alimentícios adquiridos através da agricultura familiar, sempre que julgar necessário.

**9 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DA NOTA FISCAL E DO PAGAMENTO**

9.1- O pagamento será realizado até 30 (trinta) dias após a apresentação dos documentos fiscais correspondentes aos fornecimentos efetuados no mês, acompanhados do Termo de Recebimento, DSP Jurídica e das Certidões Negativas CNDs Federal, Estadual, Municipal, Previdenciária, FGTS e Trabalhista.

**10 - DA FISCALIZAÇÃO**

10.1 –A gestão e fiscalização dos contratos das Unidades Executoras (Escolas, CMEI’S, Instituições filantrópicas), será realizada através do Diretor da Unidade Escolar que ficará responsável pelo monitoramento das solicitações e entrega dos gêneros alimentícios, dos pagamentos e das documentações comprobatórias definidas nesta Chamada Pública e legislação pertinente.

10.2 - Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, serão tomadas as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Contrato e na Lei Federal n° 8.666/93 e alterações posteriores.

10.3 - A fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Educação não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades dos fornecedores de gêneros alimentícios em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

**11- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

11.1- Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade dos produtos, mesmo não sendo a fabricante e obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta chamada pública, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes do processamento ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

11.2- Manter, durante todo o Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste certame.

11.3- Dar garantia pelos produtos fornecidos nos termos do Código de Defesa do Consumidor.

11.4- Garantir a qualidade do (s) produto (s), obrigando-se a repor, no local onde esteja armazenado, aquele que apresentar defeito dentro do prazo de validade.

11.5- Custear, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos que comprovem a qualidade do produto fornecido, sem qualquer ônus adicional a contratante;

11.6-Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o objeto;

11.7-Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;

11.8-Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto deste instrumento;

11.9-Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento dos produtos objeto deste certame.

**12- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

12.1- Prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

12.2- Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes.

12.3- Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto deste Termo, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades.

12.4- Conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado no Contrato.

12.5- Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido nessa Chamada Pública.

**13- ROTULAGEM**

13.1 - Na aquisição dos itens: polpas de frutas e bebidas lácteas, a embalagem primária deverá conter o rótulo aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não poderão ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento.

13.2-O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Ingredientes; Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); Nome e endereço do fabricante ou embalador; Peso em volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida; Sigla e Nº do registro em vigência no órgão competente.

**14-DAS SUBSTITUIÇÕES:**

14.1- Será permitida a substituição da banana *pacovan* por banana prata, conforme a sazonalidade, mantido o preço do produto contido neste Edital.