

EDITAL HOSPITAL MUNICIPAL DE PARELHEIROS

EDITAL – CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com sede à Rua Euzébio Coghi, nº 841, Jardim Roschel – São Paulo – SP, CEP: 04883-290, inscrita no CNPJ sob nº 61.699.567/0080-96, por intermédio de sua **Comissão de Seleção** designados pelo Senhor Diretor-Presidente conforme Ato da Presidência nº 69/2024, considerando o disposto no art. 8º, da Lei 14.628/2023, no Decreto nº 11.802/2023, na Resolução nº 8/2024 e em atendimento ao Acordo de Cooperação Técnica celebrado com a União, por intermédio do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar – MDA e do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA-SP para promoção da Saúde e da Alimentação Adequada, da Agricultura Familiar e da Ampliação do Acesso das Aquisições de Alimentos da Agricultura Familiar e suas Organizações Coletivas no âmbito do Hospital São Paulo HU/HSP e de outras unidades de saúde sob administração da SPDM no Sistema Único de Saúde - SUS, torna público para conhecimento dos interessados que realizará **Chamada Pública para aquisição de alimentos de agricultores familiares** e demais beneficiários que se enquadrem nas disposições da Lei nº 11.326/2006.

A presente Chamada Pública ocorre com fundamento na Lei nº 14.628/2023, que prevê a dispensa de licitação para aquisição de alimentos da agricultura familiar, conforme regulamentado pelo Decreto nº 11.802/2023, motivo pelo qual não se trata de procedimento licitatório, mas sim de um credenciamento público para seleção de fornecedores da Agricultura Familiar no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra Institucional, conforme previsto no artigo 8º da Lei 14.628/2023 e no Decreto nº 11.802/2023. As aquisições serão realizadas com recursos públicos oriundos do Contrato de Gestão celebrado com a SPDM, observando-se, de forma complementar, o Regulamento de Compras e Contratações da SPDM.

1. OBJETO

1.1 O objeto da presente Chamada Pública é selecionar organizações fornecedoras da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios, por meio da **Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA**, conforme descritivos, especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo I e demais disposições deste Edital e informações disponibilizadas no portal www.hmp.spdmafiliadas.org.br

2. FONTE DE RECURSO

2.1. Os Recursos que serão utilizados nestas contratações são provenientes do Contrato de Gestão nº 01.2018.

2.1.1. O processo de aquisição seguirá as diretrizes da Lei nº 14.628/2023, Decreto nº 11.802/2023 e da Resolução nº 8/2024 do PAA. O Regulamento de Compras e Contratações da SPDM será aplicado de forma complementar e subsidiária, respeitando-se as normativas específicas do Programa de Aquisição de Alimentos.

3. DOS PREÇOS CONSTANTES NA TABELA – ANEXO I

3.1 A definição dos preços constantes na Tabela do Anexo I levou em consideração o disposto no Art. 8º da Resolução nº.8/2024, tendo como referência o preço do mercado varejista, constante na tabela CONAB-SP “Preço de referência para o PAA”, compatibilizado com os valores médios da cotação realizada pela SPDM.

3.2 Os preços, com a descrição dos produtos estruturados por grupos de alimentos, são brutos, fixos e irrecorríveis durante os 12 primeiros meses, nos termos definidos no contrato anexo, devendo prever todos os impostos, taxas e demais tributos incidentes, bem como todos os custos operacionais até a devida entrega em local definido neste edital.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar desta Chamada Pública organizações fornecedoras da agricultura familiar (cooperativas e associações), conforme determina a Lei nº 14.628/2023 e que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seus anexos e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto em questão, assim definidas:

I - Organizações fornecedoras: cooperativas e outras organizações formalmente constituídas como pessoa jurídica de direito privado que detenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar - PRONAF – DAP Especial Pessoa Jurídica ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF.

4.2 As Cooperativas/Associações não poderão apresentar como cooperado ou associado qualquer servidor público ou pessoa que tenha ligação direta com a gestão da SPDM ou com a administração dos recursos do PAA, de modo a evitar conflitos de interesse, conforme determinações da Lei 14.133/2021 e do Decreto 11.802/2023.

4.3 O encaminhamento das propostas de venda pressupõe o pleno conhecimento de todas as exigências contidas no edital de chamada pública e implica a aceitação integral e irrevogável aos termos e condições nele dispostas.

4.4 Os fornecedores arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

4.5 Não serão admitidas nesta seleção a participação:

- a) Cooperativas/Associações em processo de dissolução ou de liquidação;
- b) De colaboradores ou dirigentes da Contratante;
- c) Que se apresentar na seleção como subcontratada de outra empresa;
- d) Que esteja cumprindo penalidades previstas nos incisos III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021;
- e) As pessoas referidas no artigo 14 e no § 1º do artigo 9º da Lei nº 14.133/2021.

4.6 É vedada a participação de empresas e organizações declaradas inidôneas ou que estejam impedidas de contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021 e da legislação correlata.

5. DO PRAZO E FORMA DE ENVIO DOS DOCUMENTOS

5.1. A presente Chamada Pública será realizada através de mecanismos que permitam a participação à distância das organizações fornecedoras da agricultura familiar. **Os interessados deverão encaminhar a documentação para Habilitação e Proposta de Venda e declarações referentes aos Anexos II, III, IV, V, e VI devidamente preenchidas e assinadas entre os dias 05/08/2025 até o DIA 25/08/2025, das 09:00 às 17:00 horas, para o e-mail: compras@hmp.spdm.org.br,**

nutricionistas@hmp.spdm.org.br e francisca.matos@hmp.spdm.org.br.

5.1.1 Nos casos em que não for possível o envio por meio eletrônico, os interessados poderão apresentar os documentos para habilitação e Proposta de venda e seus anexos, conforme edital, em envelopes devidamente identificados (ver modelos de identificação dos envelopes), lacrados na doca da SPDM (Endereço: R. Euzébio Coghi, 841 – Jardim Rochel, São Paulo - SP, 048883-290), do dia 05/08/2025 até o dia 25/08/2025, no horário compreendido entre 09:00h e 17:00h.

5.1.2 A SPDM enviará a confirmação de recebimento das Propostas para as organizações Proponentes.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 Para o processo de habilitação, os fornecedores interessados deverão enviar a seguinte documentação (digitalizada, em arquivo no formato PDF não editável):

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Extrato do Cadastro Nacional de Agricultura Familiar (CAF/PJ) ativo para associações e cooperativas;
- c) Prova de regularidade com a Receita Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- d) Cópias do Estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- e) Proposta de venda de gêneros alimentícios da agricultura familiar assinada pelo seu representante legal (Anexo II);
- f) Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;
- g) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto;
- h) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- i) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- j) Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual emitido pelo sítio eletrônico da Procuradoria Geral do Estado do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto (CADIN Estadual);
- k) Contrato de terceirização de prestação de serviços: transportadora, armazenadora ou laboratório de controle de qualidade, entre outras, quando for o caso;
- l) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (Anexo III);
- m) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo IV);

6.1.1 Os documentos que necessitarem de assinatura deverão observar o formato digital, que somente serão aceitas no padrão ICP-Brasil ou via portal Gov.br.

6.1.2 O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas declarações.

6.1.3 Para as propostas de alimentos orgânicos ou em transição ecológica, os fornecedores deverão incluir na documentação a comprovação da oferta de produtos orgânicos ou em transição ecológica por meio de Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Oficial ou Sistema Participativo de Garantia (SPG); ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social (OCS), estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentado pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007; ou Certificado de Transição Agroecológica emitido pela SAA (Secretaria de Agricultura e Abastecimento) do Governo do Estado de São Paulo.

6.1.4 O CAF ativo de pessoa jurídica pode ser substituído pela Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ativa de pessoa jurídica, como comprovação da organização da agricultura familiar de que trata a Lei nº 11.326, de 2006.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS TÉCNICOS

7.1 A proposta de preços deverá ser enviada no mesmo e-mail e prazo do envio dos documentos de habilitação (de acordo com o item 5.1 deste edital) e deverá estar em papel timbrado da entidade, em formato pdf não editável e conter data, nome ou razão social, endereço completo, telefone e e-mail e deverá estar assinada pelo representante legal, devendo a assinatura ser digital no padrão ICP-Brasil ou via portal Gov.br, sob pena de não serem aceitas.

7.2 A Proposta de Preços deverá conter as especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado, bem como:

- a) Prazo de validade da proposta, não inferior a 90 (noventa) dias, a contar da abertura desta cotação;
- b) Descrição dos produtos em conformidade com as especificações bem como outras informações complementares julgadas necessárias;
- c) Preço unitário e total em duas casas decimais, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (R\$), conforme previsto no Anexo I – Termo de Referência, correspondentes aos respectivos produtos convencionais ou orgânicos/agroecológicos (Art. 8º, V da Resolução 08/2004);
- d) Nos preços deverão estar incluídos todos os custos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do produto;
- e) A proposta de preços deverá conter a descrição detalhada do alimento ofertado, identificados por Grupos de Alimentos, em conformidade com as especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência, documento complementar deste Edital;
- f) O Anexo I – Termo de Referência, apresentam os parâmetros técnicos mínimos exigidos (desclassificatório) e os parâmetros técnicos preferíveis (não desclassificatório), sendo permitido propostas com especificações conhecidamente superiores;
- g) As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento e anexos, que dele fazem parte integrante, também deverá observar e conter os seguintes elementos:

I- Nome, (endereço, CNPJ, inscrição estadual, telefone, endereço eletrônico);

II - Número desta Chamada Pública;

III - Todos os riscos de perdas e danos da mercadoria será assumido pela proponente até a entrega do bem.

7.2.1 Deve conter também as seguintes declarações, observado **o formato digital, cujas assinaturas somente serão aceitas no formato digital padrão ICP-Brasil ou via portal Gov.br:**

a) Declaração de que os alimentos ofertados atendem às especificações técnicas estabelecidas no Anexo I deste Termo de Referência;

b) Declaração de inexistência de fator impeditivo para participar da chamada;

c) Declaração da não existência de empregado em condições excepcionais, para fins no disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz;

d) Declaração que o fornecedor participante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, declarando e assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, inclusive os atos praticados diretamente ou por seus representantes.

7.3 Para o Grupo de Alimentos “Pescados Artesanais” a proposta deverá conter também as especificações técnicas detalhadas do objeto ofertado, bem como:

a) Ficha Técnica, cujos itens que a compõe deverão corresponder à proposta da Organização, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem, para cada item cotado:

I - A ficha técnica mencionada no subitem deverá ser apresentada em uma via original ou cópia reprográfica autenticada, em papel timbrado, conforme Formulário ao final (Anexo VII – Pescados Artesanais).

II - Todos os itens da Ficha Técnica deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente, sob pena de inabilitação.

b) Declaração assinada pelo responsável técnico do estabelecimento fabricante/fracionador, de que o estabelecimento fabricante elaborou e implementou as Boas Práticas de Fabricação na sua linha de produção, conforme a legislação em vigor.

c) Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente: uma via do “Comprovante de Avaliação de Rótulos ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” obtido via internet impresso na íntegra, acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária.

I - Se o “Comprovante de Avaliação de Rótulos” aprovado ou “Relatório de Solicitação de Registro de Produto” não indicar expressamente o nome científico da espécie do peixe aprovada no campo “Composição do produto/Descrição”, a proponente deverá apresentar Declaração complementar emitida pelo Órgão Competente (original ou cópia reprográfica autenticada), de que o estabelecimento fabricante/fracionador possui croqui de rótulo aprovado no Sistema SIGSIF ou PGA-SIGSIF para a espécie (identificar o nome científico da espécie e o nome comum da espécie).

d) Documento de Regularidade do Estabelecimento Fabricante de cada item no Órgão Competente: Cópia reprográfica autenticada: do(s) Título(s) de Registro(s) do(s) Estabelecimento(s) Fabricante(s) no Ministério da Agricultura (com SIF ativo); e/ou do Serviço de Inspeção Estadual de São Paulo (SISP), habilitado ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI); ou (SISB-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) de acordo com a Portaria SDA nº 547; ou da ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal, ou declaração daquele órgão de que possui inspeção do SIF. Os dois últimos documentos referidos neste item não poderão ter data anterior a 1 (um) ano da entrega da documentação.

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

f) Caso o produto seja fabricado/fracionado em diferentes estabelecimentos da mesma Entidade, deverão ser apresentados os respectivos documentos referentes aos subitens (a, b, c, d, e).

g) A No caso de produto orgânico, a organização deverá apresentar o Certificado de Conformidade Orgânica, 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 ou estabelecimentos produtor a usar o selo do SisOrg (Certificação por Auditoria ou Sistema Participativo de Garantia), e dentro do prazo de validade.

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

h) A Organização será inabilitada caso não atenda às especificações dos documentos técnicos descritos neste item 7.3.

i) As propostas de venda poderão indicar que a proposta será válida, com o mesmo preço, para até um percentual inferior do quantitativo indicado no projeto de venda.

8. DA ANÁLISE E CRITÉRIOS DE PRIORIZAÇÃO DAS PROPOSTAS E DE SELEÇÃO

8.1 A sessão de análise dos documentos de habilitação pela Comissão de Julgamento será realizada, no **DIA 27/08/2025, às 14h00min.**

8.2 A sessão de análise e julgamento das propostas será realizada no **DIA 04/09/2025, às 14h00min.**

8.3 Serão habilitados os fornecedores que apresentem todos os documentos exigidos nesta Chamada Pública.

8.4 Após realizada a análise para habilitação dos participantes e não havendo recurso, serão analisadas as propostas de preços e classificadas conforme os seguintes critérios de seleção, desde que os preços ofertados estejam enquadrados com o Anexo I – Termo de Referência, devendo ser

divididas de acordo com a seguinte ordem de prioridade na seleção:

- I - projetos de fornecedores do próprio município;
- II - projetos das regiões geográficas imediatas;
- III - projetos das regiões geográficas intermediárias;
- IV projetos da mesma Unidade da Federação (UF); e
- V - projetos de outras UFs.

8.4.1 Para organizações fornecedoras da agricultura familiar, o município considerado será aquele em que houver a maior quantidade, em números absolutos, de CAFs válidas integrantes da CAF jurídica.

8.5 Realizada a ordenação indicada no item 8.4. acima, para cada grupo de propostas de venda deve-se observar a seguinte ordem de prioridade para aquisição dos alimentos:

- I - inscritos no CadÚnico;
- II - povos indígenas;
- III - povos e comunidades tradicionais;
- IV - assentados da reforma agrária;
- V - pescadores;
- VI - negros;
- VII - mulheres;
- VIII - jovens entre 18 e 29 anos;
- IX - fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos.

8.5.1 Para o cálculo de prioridade, deverá ser considerado o número ou porcentagem de beneficiários fornecedores elencados em cada um dos grupos, o qual será informado pela organização fornecedora.

8.5.2 Devem ser priorizadas organizações cujos beneficiários fornecedores enquadrem-se em mais de um grupo, conforme número ou porcentagem informada pela organização fornecedora.

8.5.3 No caso de empate entre organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior porcentagem de associados e cooperados que se enquadrem nestes grupos.

8.5.4 No caso de empate entre as demais organizações fornecedoras, têm prioridade as organizações produtivas com maior percentual de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de associados e cooperados, conforme CAF jurídica.

8.5.5 No caso de persistência do empate, deve ser realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poder-se-á optar pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

8.5.6 Caso a SPDM não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de propostas de venda de fornecedores locais, estas devem ser complementadas com as propostas de venda dos demais grupos indicados no item 8.4, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos neste item.

8.6 A localização da entidade proponente será comprovada mediante informações cadastradas na Declaração de Aptidão do PRONAF – DAP apresentada.

9. LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

9.1 Os alimentos adquiridos deverão ser entregues no Almoxarifado da Nutrição da SPDM situado à Rua Euzébio Coghi, 841 – Jardim Roschel- São Paulo – CEP: 04883-290 – Nutrição, de acordo com os dias e horários estabelecidos abaixo:

- a) Entrega de itens perecíveis: terças, quartas e sextas das 06h30 às 10h00; e
- b) Entrega de itens não perecíveis: de segunda à sexta das 07h30 às 15h00.
- c) Entrega de itens pescados artesanais: a previsão inicial das entregas é de 4 entregas mensais, contudo, este período pode ser alterado, de acordo com o cronograma de execução definido pela SPDM.

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

9.3 Nas notas fiscais emitidas pela Contratada na entrega de pescados artesanais deverá ser especificado o número dos laudos utilizados com a correspondente quantidade do produto (expressa em litros).

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

9.5. O não cumprimento dos prazos de entrega poderá acarretar multa de até 5% sobre o valor do lote não entregue, sem prejuízo da rescisão do contrato em caso de reiteradas infrações, conforme previsto no Regulamento de Compras da SPDM.

10. DO PAGAMENTO

10.1. Os pagamentos serão efetuados em até 15 (quinze) dias após a entrega dos produtos, a contar da emissão da nota fiscal correspondente ao fornecimento efetuado no local de entrega. As Notas fiscais deverão ser entregues no ato da entrega dos alimentos.

10.2 Os pagamentos serão feitos através de depósito bancário em conta corrente de titularidade da contratada.

11. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO

11.1 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação da presente Chamada Pública, deverá ser encaminhado até **dois (2) dias úteis** anteriores a data de encerramento, por escrito, à Comissão de Seleção, para o e-mail **compras@hmp.spdm.org.br** , **nutricionistas@hmp.spdm.org.br** e **francisca.matos@hmp.spdm.org.br**.

11.2 O pedido de esclarecimento deverá ser analisado e respondido, pela Comissão de Seleção, em 1 dia útil, podendo ser consultada a área técnica responsável.

11.3 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para entrega das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório desta Chamada Pública, que deverá ser encaminhada por escrito ao e-mail **compras@hmp.spdm.org.br** , **nutricionistas@hmp.spdm.org.br** e **francisca.matos@hmp.spdm.org.br**.

11.4 Todos os pedidos deverão estar identificados e com comprovação de poderes do representante legal nos termos deste edital, sob pena de serem desconsiderados.

12. DO RECURSO

12.1 Das decisões da Comissão de Seleção nesta chamada pública sempre caberá recurso, com efeito suspensivo, no prazo de dois (02) dias úteis, contados da cientificação ou da disponibilização do resultado no site da SPDM – www.hmp.spdmafiliadas.org.br

12.2 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento. Decidido o recurso e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o credenciamento.

12.3 Não será conhecido o recurso interposto fora do prazo legal ou se não estiver com sua formação e representatividade regular.

13. HOMOLOGAÇÃO

13.1. A homologação desta chama pública compete ao Superintendente das Instituições Afiliadas a SPDM.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 A presente Chamada Pública poderá ser obtida no site: www.hmp.spdmafiliadas.org.br e também no sítio eletrônico oficial da Secretaria de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (SEAB/MDA).

14.2 Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

14.3 Os alimentos adquiridos devem ser de produção própria dos beneficiários e organizações fornecedores, observando que os produtos in natura, processados, beneficiados ou industrializados, resultantes das atividades dos agricultores familiares, das suas organizações e dos demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, são considerados produção própria destes fornecedores.

14.4 Os beneficiários e organizações fornecedoras podem contratar serviços de terceiros, em uma ou diversas etapas do processo produtivo, para o fornecimento de produtos beneficiados, processados ou industrializados, sendo necessária a apresentação do contrato ou instrumento congênere.

14.5 Os valores a serem pagos aos beneficiários e organizações fornecedores correspondem aos preços de aquisição de cada produto, compatíveis com os vigentes no mercado varejista e discriminados neste Edital de Chamada Pública no Anexo I – Termo de Referência.

14.6 É facultado ao representante da SPDM, em qualquer fase da cotação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

14.7 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da cotação.

14.8 Após a homologação da cotação será convocado o fornecedor vencedor para assinatura do contrato, indicando o prazo e o local para entrega do equipamento.

14.9 Se o fornecedor vencedor deixar de entregar ou de apresentar documentação exigida no presente edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal e que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, ficará sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à SPDM pelo infrator, garantido o direito à ampla defesa:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária do direito de participar de cotação prévia de preços, de contratar com a SPDM por período não inferior a 01 (um) anos e, não superior a 5 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade.

14.9.1 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

14.9.2 A penalidade imposta ao PROPONENTE será publicada no site da SPDM e comunicados o MDA e o INCRA.

14.10 A presente chamada pública não importa necessariamente em contratação, podendo a SPDM revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovados ou por razões de oportunidade e conveniência, ou anulá-la por vício de legalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado em seu site.

14.11 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela Comissão de Seleção.

14.12 A participação da proponente nesta cotação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

14.13 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente cotação será o da Comarca de São Paulo - Capital, renunciando quaisquer outros por mais privilegiados que sejam.

São Paulo, 08 de julho de 2025.

COMISSÃO DE SELEÇÃO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

NORMAS PARA COMPRA, ENTREGA, RASTREABILIDADE, RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO, de acordo com a CVS 05 e a RDC 2619

Dia e horário de entrega dos itens perecíveis: terças, quartas e sextas das 06h30 às 10h00;
 Dia e horário de entrega dos itens não perecíveis: de segunda à sexta das 07h30 às 15h00;
 Endereço de entrega: Rua Euzébio Coghi, 841 – Jardim Roschel- São Paulo – CEP: 04883-290 – Nutrição
 E-mail para contato: gabriela.paula@hmp.spdm.org.br

Visita técnica: Poderá ser feita visita técnica ao estabelecimento, selecionado para CONTRATAÇÃO, com agendamento prévio, em qualquer momento do fornecimento. Visitas poderão ser presenciais ou online, com registro fotográficos e solicitação de controles e documentos, caso necessário.

GRUPO DE ALIMENTOS, ITENS E PREÇOS

Grupo de Alimentos	Alimento	Unid. Medida	HMP	Preço Final - Convencional	Preço Final - Orgânico/Agroecológico	Total Convencional / Mês	Total Orgânico ou Agroecológico / Mês	Total Convencional / Ano	Total Orgânico ou Agroecológico / Ano
Fruta in natura	Abacate Manteiga	Kg	5	R\$ 7,48	R\$ 8,50	R\$ 37,42	R\$ 42,50	R\$ 449,00	R\$ 510,00
Fruta in natura	Banana nanica	Kg	100	R\$ 6,08	R\$ 7,63	R\$ 608,25	R\$ 762,50	R\$ 7.299,00	R\$ 9.150,00
Fruta in natura	Laranja pera	Kg	100	R\$ 7,52	R\$ 8,00	R\$ 751,67	R\$ 800,00	R\$ 9.020,00	R\$ 9.600,00
Fruta in natura	Morango	Kg	2	R\$ 32,30	R\$ 40,00	R\$ 64,60	R\$ 80,00	R\$ 775,20	R\$ 960,00
Hortalças e Sementes	Agrião	Kg	30	R\$ 13,30	R\$ 16,67	R\$ 399,00	R\$ 500,00	R\$ 4.788,00	R\$ 6.000,00
Hortalças e Sementes	Alface lisa	Kg	30	R\$ 17,45	R\$ 20,17	R\$ 523,50	R\$ 605,00	R\$ 6.282,00	R\$ 7.260,00
Hortalças e Sementes	Amendoim em casca	Kg	5	R\$ 18,60	R\$ 25,50	R\$ 93,00	R\$ 127,50	R\$ 1.116,00	R\$ 1.530,00
Hortalças e Sementes	Couve-flor	Kg	80	R\$ 13,85	R\$ 16,83	R\$ 1.108,00	R\$ 1.346,67	R\$ 13.296,00	R\$ 16.160,00
Legumes e Tubérculos I	Brócolis	Kg	100	R\$ 10,61	R\$ 10,17	R\$ 1.060,75	R\$ 1.016,67	R\$ 12.729,00	R\$ 12.200,00
Legumes e Tubérculos I	Tomate Molho	Kg	100	R\$ 6,30	R\$ 8,85	R\$ 630,00	R\$ 885,00	R\$ 7.560,00	R\$ 10.620,00
Legumes e Tubérculos I	Tomate salada	Kg	100	R\$ 8,35	R\$ 10,13	R\$ 835,00	R\$ 1.013,33	R\$ 10.020,00	R\$ 12.160,00
Legumes e Tubérculos II	Mandioca processada	Kg	180	R\$ 8,88	R\$ 11,70	R\$ 1.597,50	R\$ 2.106,00	R\$ 19.170,00	R\$ 25.272,00
Temperos e chá	Alecrim	Kg	1	R\$ 21,25	R\$ 22,92	R\$ 21,25	R\$ 22,92	R\$ 255,00	R\$ 275,00
Temperos e chá	Alho poró	Kg	3	R\$ 14,29	R\$ 15,50	R\$ 42,87	R\$ 46,50	R\$ 514,44	R\$ 558,00
Temperos e chá	Casal (salsa e cebolinha)	Kg	4	R\$ 16,95	R\$ 23,00	R\$ 67,80	R\$ 92,00	R\$ 813,60	R\$ 1.104,00
Temperos e chá	Coentro	Kg	1	R\$ 18,60	R\$ 23,28	R\$ 18,60	R\$ 23,28	R\$ 223,20	R\$ 279,33
Temperos e chá	Hortelã	Maço	40	R\$ 15,85	R\$ 23,50	R\$ 634,00	R\$ 940,00	R\$ 7.608,00	R\$ 11.280,00
Temperos e chá	Louro em folha	Maço	30	R\$ 4,20	R\$ 4,25	R\$ 126,00	R\$ 127,50	R\$ 1.512,00	R\$ 1.530,00
Temperos e chá	Manjerição	Kg	1	R\$ 18,88	R\$ 19,78	R\$ 22,66	R\$ 23,73	R\$ 271,92	R\$ 284,80
Temperos e chá	Salsa	Kg	2	R\$ 18,64	R\$ 23,78	R\$ 37,29	R\$ 47,56	R\$ 447,44	R\$ 570,67
Temperos e chá	Salsão	Kg	2	R\$ 16,36	R\$ 27,44	R\$ 32,72	R\$ 54,89	R\$ 392,64	R\$ 658,67
Temperos e chá	Sálvia fresca	Kg	1	R\$ 30,10	R\$ 38,17	R\$ 30,10	R\$ 38,17	R\$ 361,20	R\$ 458,00
Pescados	Oveva (filé)	Kg	120	R\$ 0,00	R\$ 39,67	R\$ -	R\$ 4.760,40	R\$ -	R\$ 57.124,80

ANEXO II

PROPOSTA DE PARTICIPAÇÃO PARA COOPERATIVAS

À

REF.: CHAMADA PÚBLICA Nº--/-- – PROCESSO ADM -----

I – IDENTIFICAÇÃO DA COOPERATIVA

1. Nome da Cooperativa:

2. CNPJ 3. Nº DAP/CAF

Nome do Representante Legal:

CPFTelefone:

Endereço: Nº

Município UF CEP

E-mail:.....

II – DADOS BANCÁRIOS DA COOPERATIVA

Banco

Agência Nº CONTA CORRENTE

III – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA

1. Nome da Entidade:.....

2. CNPJ:

3. Endereço:

IV – RELAÇÃO DE RODUTOS

Grupo de Alimento	Itens	Unidade	Quantidade estimada	Preço de aquisição unitária (convencional)	Preço de aquisição unitária (orgânico/agroecológico)	Preço de aquisição total (mês)

Cidade, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do(a) Representante da Cooperativa

RG:

RELAÇÃO DE COOPERADOS(AS)

À

REF.: CHAMADA PÚBLICA N°---/----

PROCESSO:

I – IDENTIFICAÇÃO DA COOPERATIVA

1. Nome da Cooperativa:.....

2. CNPJ

3. N° DAP/CAF

I – RELAÇÃO DE COOPERADOS(AS)

NOME	RG

Cidade, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do(a) Representante da Cooperativa

RG:

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
MUNICIPAL DE PARELHEIROS
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA DO AGRICULTOR FAMILIAR PARA ORGANIZAÇÕES
FORMAIS FORNECEDORAS

DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA (CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025)

Eu, representante da Cooperativa/Associação, com CNPJ nºe DAP ou CAF Jurídica nº. _____, declaro, para fins de participação na modalidade Compra Institucional, do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA, que os gêneros alimentícios relacionados na proposta de venda são oriundos de produção dos cooperados/associados que possuem DAP ou CAF física e compõem esta cooperativa/associação.

Cidade, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do(a) Representante da Cooperativa
RG:

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
MUNICIPAL DE PARELHEIROS
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL
DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

O (A) (nome do Grupo Formal), CNPJ nº...., DAP ou CAF jurídica nº.... com sede na, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda), portador (a) da Cédula de Identidade RG nº, CPF nº, nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, referente à sua produção, considerando os dispositivos legais desta Chamada, e demais documentos normativos, no que couber.

Local, / /Assinatura (apresentar a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante)

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À

SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
MUNICIPAL DE PARELHEIROS
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

Eu, _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº ____ inscrito (a) no CPF/MF sob o nº _____, representante legal da empresa _____, estabelecida na _____ nº ____, complemento: ____, Bairro: _____, Cidade: ____, Estado: _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, declaro, sob as penas da lei, que, a **(nome da pessoa jurídica)** encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho.

Local e data **(assinatura do responsável da proponente)**

(Nome Completo, RG, CPF e Cargo ou Função)

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À
SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL
MUNICIPAL DE PARELHEIROS
CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2025

A entidade _____ com sede na rua _____, CNPJ nº _____, por seu representante legal, _____, RG nº _____, inscrito no CPF/MF _____, DECLARA, para os efeitos e sob as penas da lei, que esta empresa não pratica ou aceita a exploração de trabalho escravo ou degradante, e a exploração de mão de obra infantil e adolescente; bem como não encontra-se no Cadastro de Empregadores que tenham submetido trabalhadores a condições análogas à de escravo, conforme disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

Local e data **(assinatura do responsável da proponente)**
(Nome Completo, RG, CPF e Cargo ou Função)

ANEXO VII

PESCADOS

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM 1:

1. DESCRIÇÃO: específica para cada espécie de pescado constante no Anexo I.

NOME	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (100G - FILÉ CRU, SEM ESPINHOS)			ESPECIFICAÇÕES
	PROTEÍNAS	LIPÍDIOS	KCAL	
ROBALO (<i>Centropomus undecimalis</i>)	23,7 g	2,5g	125 Kcal	Carne nobre, de carne clara, com pouca espinha e baixo teor de gordura. É um peixe rico em proteínas, vitaminas e minerais, e contém ácidos graxos insaturados ômega-3.
PESCADA AMARELA (CUMBUCU) (<i>Cynoscion acoupa</i>)	19 g	3,7g	109 Kcal	A pescada cambucu é uma opção saudável, com carne branca, firme e sabor suave. Rica em nutrientes essenciais para a saúde, como ômega 3, EPA, DHA (ácidos graxos), selênio e outros minerais raros, além das vitaminas A e D.
PESCADINHA (<i>Merluccius merluccius</i>)	15,50 g	1,10 g	76 Kcal	Também conhecida como pescada branca, é um peixe popular no Brasil. É um peixe magro, com sabor suave e textura delicada. É uma boa fonte de fósforo e potássio.
GUAIVIRA OU SALTEIRA (<i>Oligoplites saurus</i>)	24 g	2,0 g	120 Kcal	O filé de guaivira é macio, saboroso, de cor branca e sem espinhos. Pode ser preparado de diversas formas, como assado, grelhado ou em ensopado. Pele solta facilmente da carne após assado.
SASSARI (<i>Bagre marinus</i>)	22 g	2,5 g	110 Kcal	O filé de bagre marinho é uma fonte excelente de proteínas e vitaminas, e pode ser preparado de diversas maneiras. Fonte de vitamina D e ômega-3, Rico em vitaminas C e E.
TAINHA (<i>Mugil spp.</i>)	21 g	4,0 g	130 Kcal	O filé de tainha (<i>Mugil cephalus</i>) é branco, firme, saboroso, nutritivo e pode ser preparado de diversas formas. Carne rica em ômega 3, cálcio, fósforo, potássio, selênio e vitamina D.
OVEVA (<i>Larimus breviceps</i>)	23 g	1,5 g	110 Kcal	A carne de oveva é considerada de boa qualidade, tem um sabor suave e uma textura macia, carne de coloração branca e que forma uma posta robusta. Sua concentração de gordura é baixa.
SOROROCA (<i>Scomberomorus maculatus</i>)	22 g	4,5 g	140 Kcal	É uma carne macia, branca, versátil no preparo e tem poucas espinhas. É um peixe saboroso e de alto valor culinário. Pode ser consumida de várias formas, como grelhada, assada, em ceviche, na chapa, ao forno e nas Moquecas.
PREJEREBA (<i>Lobotes surinamensis</i>)	23 g	3,0 g	125 Kcal	Peixe de carne firme e branca, sabor suave, textura firme. Carne comparada à da garoupa. Filé alto e sem espinhos.
BAGRE BRANCO DO MAR (<i>Genidens barbatus</i>)	22 g	2,5 g	115 Kcal	O bagre-branco (<i>Genidens barbatus</i>) é um peixe de água salgada, anádro, com carne comestível, que é uma boa fonte de proteínas, vitamina D e ômega-3. Estes nutrientes estão associados à saúde óssea, imunidade e saúde cardiovascular.

2. CARACTERÍSTICAS:

O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos.

O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco.

O congelamento rápido deve observar os limites de temperatura de cristalização máxima e não deve ser considerado concluído até que a temperatura do produto tenha alcançado - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) no centro geométrico do produto.

É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado. Esta etapa deverá ser rigorosamente controlada pela indústria para que não haja a extrapolação do limite máximo ou a incorporação do peso do gelo ao peso líquido do produto. Poderá ser prescindida unicamente caso sejam utilizadas outras técnicas que comprovadamente preservem as características organolépticas do produto congelado, evitando a queima e ressecamento ou desidratação da superfície externa do pescado bem como a oxidação das gorduras durante todo o prazo de validade. A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Alternativamente o produto poderá ser submetido à tecnologia de congelamento rápido, através de túnel de congelamento pelo processo IQF (*individual quick-frozen*) ou através de túneis de congelamento contínuo.

O produto deve ser obtido, manipulado, 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 e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 368, de 04/09/97, M.A.A.

É recomendado que o estabelecimento tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., e estabelecido no Decreto nº 9.013 de 27/03/2017, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e atualizações, quando houver, e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, o Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/2017- novo RIISPOA; Instrução Normativa nº 21, de 31/05/2017 – MAPA; Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 42 de 29/08/13, ANVISA; Resolução nº 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Portaria nº 183, de 09/10/98 – MAPA; Regulamento Técnico do Mercosul/GMC/P. RES. nº /00; Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA; Instrução Normativa n.º 22 de 24/11/05, M.A.P.A.; Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15 – MAPA; Instrução Normativa nº 25, de 02/06/11 – MAPA; Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10 – MAPA;. Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15, ANVISA/MS e Lei nº 13.305, de 04/07/2016.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS:

(os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, variação de peso líquido após o deglaciamento e pesquisa de espinhas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto neste Anexo VII e no Anexo VIII):

3.1 SENSORIAIS

3.1.1 aspecto: superfície limpa, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa;

3.1.2 cor: com pigmentação característica da espécie; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície;

3.1.3 odor: ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

3.1.4 consistência: musculatura firme e íntegra, característica da espécie.

Nota: é permitida a realização de cocção para o auxílio na avaliação das características sensoriais estabelecidas.

3.2 FÍSICO-QUÍMICAS

3.2.1 Reação de gás sulfídrico (H_2S): negativa

3.2.2 Bases voláteis totais inferiores (BVT): máximo de 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular

3.2.3 pH: máximo de 7,00 (sete inteiros)

3.2.4 Fósforo total: máximo 5 g (cinco gramas) de P_2O_5 (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular;

3.2.5 Sódio: máximo 134 mg (centro e trinta e quatro miligramas) de Na/100g de tecido muscular;

3.2.6 Potássio: máximo 502 mg (quinhentos e dois miligramas) de K/100g de tecido muscular;

3.2.7 Relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular: máximo 6,00 (seis inteiros)

3.3 MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 7, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

NOTA: Somente por ocasião das entregas, a Contratada deverá apresentar os resultados segundo os critérios microbiológicos para peixe congelado estabelecidos na Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17 – MAPA, observando-se o plano de amostragem de 2 classes para *Salmonella*, e o plano de amostragem de 3 classes para *Staphylococcus* coagulase positiva e *E. coli*.

3.4 MICROSCÓPICAS

3.4.1 Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas indicativa de riscos à saúde humana:

3.4.1.1 Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.

3.4.1.2 Ausência de outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas.

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

3.4.2 Pesquisa de elementos histológicos:

3.4.2.1 Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar fibras musculares.

3.4.2.2 Não deverá apresentar elementos histológicos estranhos ao produto.

NOTA: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5 VARIAÇÃO DO PESO LÍQUIDO DECLARADO APÓS O DESGLACIAMENTO

(SE FOR UTILIZADO O MÉTODO DE GLACIAMENTO): Será tolerada a variação de até 12,0% (doze por cento) no peso líquido do produto DESGLACIADO em relação ao peso do produto GLACIADO.

3.6 PESQUISA DE ESPINHAS - O resultado dessas análises deverá constar no laudo de análise laboratorial na primeira entrega e daí em diante quando solicitadas, a qualquer tempo, segundo critérios da Coordenadoria de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

Será realizada em 2.500 gramas de filés procedentes do mesmo lote e data de fabricação, os quais deverão apresentar:

3.6.1 Isenção de espinhas em no mínimo 95 % dos filés No laudo deverão constar os seguintes resultados:

- Peso da Amostra
- Nº total de filés
- % de filés com isenção de espinhas

3.7 TOXICOLÓGICAS: Os resultados das análises estabelecidas neste subitem deverão constar no laudo de análise laboratorial referente à primeira entrega do produto e daí em diante quando estas forem solicitadas, a qualquer tempo como disposto no Anexo II.

3.7.1 Contaminantes Inorgânicos:

3.7.1.1 Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg

3.7.1.2 Chumbo: máximo 0,30 mg/kg

3.7.1.3 Cádmiu: máximo 0,05 mg/kg

3.7.1.4 Arsênio: máximo 1,00 mg/kg

3.8 COMPLEMENTARES: Os resultados das análises estabelecidas neste subitem deverão constar no laudo de análise laboratorial, quando estas forem solicitadas, o que poderá ocorrer a qualquer tempo, segundo critérios da área de Nutrição da SPDM, conforme disposto no Anexo VIII.

3.8.1 Conservadores:

3.8.1.1 Dióxido de Enxofre e sais de sulfito: ausência

3.8.1.2 Pesquisa de histaminas: máximo de 100 mg/Kg de tecido muscular.

3.9 OUTRAS ANÁLISES: Os resultados das análises estabelecidas neste subitem deverão constar no laudo de análise laboratorial, quando estas forem solicitadas, o que poderá ocorrer a qualquer tempo, segundo critérios da área de Nutrição da SPDM, conforme disposto no Anexo VIII.

A SPDM poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas,

microscópicas, toxicológicas, 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 material da embalagem primária, o estado higiênico-sanitário do produto, a vedação da embalagem primária, peso do produto na embalagem primária, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares; e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo é de 12 (meses) meses ou 1 (um) ano ou 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias a partir da data de fabricação/embalagem.

4.1 Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação/fracionamento de até 60 (sessenta) dias.

4.2 A critério da SPDM, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação/de embalagem superior ao estabelecido no subitem anterior, desde que a Contratada solicite autorização por escrito para este procedimento à SPDM em até 1 (um) dia útil antes da entrega, comprometendo-se, ainda, a efetuar a troca caso ocorra o vencimento do produto no local de entrega. A área de Nutrição avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

5. EMBALAGEM

5.1 A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, de alta transparência, resistente, vedada hermeticamente, termossoldada. Deverá garantir a hermeticidade até a utilização final, com alta resistência à tração e/ou perfuração e livre de odores estranhos. Deverá, ainda, ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, e garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deve ser aprovada para contato com alimentos (de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 17 de 17/03/08 – ANVISA/MS, Resolução - RDC nº 51 de 26/11/2010 – ANVISA/MS, Resolução - RDC nº 52 de 26/11/2010 – ANVISA), Resolução RDC nº 56, de 16/11/12 – ANVISA/MS, e alterações). Deverá ter capacidade para 1 (um) a 3 (três) quilogramas do produto.

5.2 A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada. Quanto ao sistema de vedação, poderão ser apresentadas, as opções a seguir relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens nela contidas, e que tenham essas características mantidas durante todo o fornecimento:

5.2.1 Opção A: Identificação do fabricante (logo ou marca ou nome fantasia ou razão social ou CNPJ ou outro que o identifique) na fita adesiva plastificada com ótima adesividade, para evitar a violação da caixa e a consequente retirada de unidades da mesma;

5.2.2 Opção B: Identificação do fabricante (logo ou marca ou nome fantasia ou razão social ou CNPJ ou outro que o identifique) na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente com ótima adesividade, para evitar a violação da caixa e a consequente retirada de unidades da mesma; a abertura imprópria da caixa também deverá ser evidenciada pela rasura da identificação da empresa impressa na caixa;

5.2.3 Opção C: Fita de arquear, com a identificação do fabricante (logo ou marca ou nome fantasia ou razão social ou CNPJ ou outro que o identifique) impressa na caixa e bem visível;

5.2.4 Opção D: Revestimento de filme de PVC termoencolhível da caixa de papelão, com identificação do fabricante (logo ou marca ou nome fantasia ou razão social ou CNPJ ou outro que o identifique) impressa na caixa e bem visível.

5.2.5 Opção E: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento através das abas superiores e inferiores vedadas com cola "hot melt" com ótima adesividade. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos

procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento.

5.2.6 Opção F: Caixa de papelão com fechamento através de abas superiores e inferiores e vedadas por meio de cola “hot melt” com ótima adesividade. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento.

5.3 A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a “amarração” das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade para até 6 (seis) quilogramas. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

5.4 As embalagens secundárias poderão estar em cargas paletizadas e fechadas com filme “stretch” de maneira adequada para não danificar os alimentos.

5.5 Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO.

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

5.7 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).

5.7.1 Após a devolução dos produtos impróprios ao consumo ou em desconformidade com o Edital por parte das unidades recebedoras, os custos com o armazenamento destes serão suportados pela Contratada, analisado o caso concreto e a conveniência para Administração na adoção desta medida pela SPDM.

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

5.7.3 A retirada e substituição dos produtos deverão ser previamente acordadas com a SPDM e sujeitarão a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado pela SPDM.

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

5.8 Verificada a desconformidade com o Edital após o recebimento do produto, a Contratada fica obrigada a retirá-lo e substituí-lo.

5.8.1 Analisado o caso concreto pela SPDM, em diálogo com a Contratada, esta poderá ser obrigada a ressarcir a SPDM pelos custos que tenha suportado.

5.8.2 O sistema de vedação da embalagem secundária será verificado no momento de cada descarga/recebimento, ou a qualquer tempo.

5.8.3 Nos casos em que o sistema de vedação não corresponder à(s) opção(ões) constante(s) da ficha técnica apresentada pela Contratada, a SPDM poderá autorizar o recebimento, caso conste do Edital como opção diversa daquela(s) de escolha da Contratada e atenda às especificações técnicas.

5.8.3.1 Sendo autorizado o recebimento, a Contratada deverá providenciar a substituição da ficha técnica com a informação adequada em até 05 (cinco) dias úteis.

5.9 Excepcionalmente poderá ser autorizado pela SPDM o recebimento do produto em

embalagens secundárias com sistema de vedação não previsto no edital, desde que preservadas as condições de acondicionamento do produto para as etapas de armazenamento e transporte.

6. ROTULAGEM

6.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15 – MAPA; Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17 – MAPA (será observado o prazo concedido para adequação), Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15, ANVISA/MS, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99, Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 e Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90), e com as especificações que constam nos subitens 6.2 e 6.3 a seguir:

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

6.2.1 denominação de venda do produto (nome comum da espécie e a marca)

6.2.2 identificação do Estabelecimento Fabricante/Fracionador/Embalador (nome, razão social, CNPJ, endereço, Indústria Brasileira)

6.2.3 declaração de ingredientes alergênicos, conforme estabelecido nos Artigos 4º, 6º, 7º e 9º da RDC 26/15, ANVISA/MS

6.2.4 dizer: “Não contém glúten”

6.2.5 a expressão: “sem pele” (*conforme art. 12º, §2º da IN 21, de 31/05/17 – MAPA*)

6.2.6 Quando forem utilizados aditivos na água de congelamento deverá constar a expressão: “contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo)” – *conforme art. 12º, §3º da IN 21, de 31/05/17 – MAPA*.

6.2.7 informação nutricional

6.2.8 data de fabricação/embalagem/fracionamento (deverá constar dia, mês e ano)

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

6.2.10 identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA)

6.2.11 peso líquido

6.2.12 condições de armazenamento

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

6.2.14 número de registro do produto/rótulo no órgão competente

6.2.15 carimbo padronizado do SIF

6.2.16 os dizeres: “SPDM - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida”

6.2.17 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 comum da espécie e marca)

6.3.2 identificação do Estabelecimento Fabricante/Fracionador/Embalador (nome, razão social, CNPJ, endereço, Indústria Brasileira)

6.3.3 data de fabricação/embalagem/fracionamento (deverá constar dia, mês e ano)

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

6.3.5 identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da Instrução Normativa nº 22, de 24/02/05 – MAPA)

6.3.6 peso líquido (indicar o peso líquido total, nº de unidades e peso líquido do produto em cada embalagem primária)

6.3.7 condições de armazenamento

6.3.8 empilhamento máximo

6.3.9 carimbo padronizado do SIF

6.3.10 os dizeres: “SPDM – Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida”

6.4 As informações referentes à data de fabricação, data de validade **ou** data de vencimento e número de lote poderão ser apresentadas em “ink jet”, “hot stamping” ou carimbo, de forma legível e indelével, em local visível e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; além disso, na embalagem secundária, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, mas preferencialmente nas duas faces laterais de tamanho adequado e de 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 a embalagem nas tentativas de “descolamento” da superfície de contato da mesma, além da apresentação clara e indelével. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, sendo que a Contratada estará sujeita às penalidades cabíveis na observância de irregularidades. Poderá ser apresentada nas modalidades relacionadas:

6.5.1 Rótulo autoadesivo único 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 da SPDM/Nutrição, 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 do Anexo VII e da Ficha Técnica do produto.

6.6.2 Outras opções de apresentação das informações de rotulagem da embalagem primária e/ou secundária em rótulo autoadesivo (ou outro tipo de apresentação) poderão ser solicitadas formalmente por meio de Ofício encaminhado à SPDM/Nutrição, que avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

6.6.3 A critério de SPDM/Nutrição, a Contratada poderá precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

6.7 No caso da Organização não possuir registro de rótulo com os dizeres específicos da SPDM constantes do subitem 6.2.16 deste Anexo por ocasião da Chamada Pública, deverá solicitar à Comissão de Seleção, autorização para a sua inclusão imediatamente após a publicação do despacho de Homologação. Esse documento, o modelo de rótulo da embalagem primária e a ficha técnica atualizada com o novo número de registro de rótulo (se for o caso) deverão ser igualmente apresentados.

7. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

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

7.1.1 01 (uma) amostra original do produto/item proposto acondicionada em embalagem

primária e com rótulo correspondente àquele que será utilizado para entrega. A amostra deve estar acondicionada em sacola isotérmica ou caixa de isopor dotada de gelo artificial rígido reutilizável ou gel eutético, a serem devolvidos posteriormente.

7.1.2 A Organização deverá atentar para os requisitos de rotulagem estabelecidos no subitem 6.1.

7.2 A amostra deverá ser entregue na SPDM/Nutrição, no local de entrega, das 8 às 11h30 e das 13h30 às 16 horas.

7.2.1 A critério da SPDM/Nutrição, poderá ser determinado outro local para encaminhamento da amostra referida no item anterior.

7.3 A SPDM efetuará o lacre da amostra e emitirá o respectivo comprovante de entrega da mesma.

7.3.1 A aposição do lacre destina-se apenas à identificação da amostra para posterior encaminhamento da mesma para análise da área competente.

7.3.2 Será fornecida à Organização 01 (uma) via do comprovante de entrega da amostra e 01 (uma) via será encaminhada à área competente e inserida no Processo da Chamada pela SPDM.

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

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

8. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA AMOSTRA:

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

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

A SPDM emitirá parecer conclusivo referente à avaliação da(s) amostra(s) apresentada(s).

8.1 ANÁLISE TÉCNICA DA AMOSTRA:

Será realizada pela SPDM, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações contidas na rotulagem do produto, bem como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação, em especial, de:

- a) condições da embalagem primária
- b) informações de rotulagem contidas na embalagem primária
- c) condições do produto

8.1.1 FORMULÁRIO DE ANÁLISE TÉCNICA

Editais de Chamada Pública: _____/SPDM/___ DATA: ____/____/____

INFORMAÇÕES DO RÓTULO DA AMOSTRA

PRODUTO: _____

Marca: _____

Organização Proponente: _____

Empresa fabricante: _____

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

Peso líquido na embalagem primária: _____

Lacre: _____

EMBALAGEM:

Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive o sistema de vedação):_

Obs.: _____

CONDIÇÕES DO PRODUTO:

Os filés apresentam características satisfatórias e próprias do produto, sem indícios de ressecamento e/ou rancificação? () SIM () NÃO

Obs.: _____

Informações contidas na rotulagem da embalagem primária:

Atendem ao Edital e Ficha Técnica:

() sim, sem necessidade de ajustes

() sim, com necessidade de ajustes

() não

Obs.: _____

Avaliado por: _____

8.2 AVALIAÇÃO SENSORIAL DA AMOSTRA:

8.2.1 A SPDM procederá à avaliação sensorial da amostra, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. A amostra será avaliada com molho de tomate (preparado com extrato de tomate). Os resultados serão inseridos no processo eletrônico.

8.2.2 Serão avaliados os atributos de quatro características sensoriais do alimento: aparência, odor, sabor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos), conforme os seguintes critérios:

Escala	Aparência Sabor	Odor	Consistência/Textura
7-9	Bom	Característico	Adequada

4-6	Regular	Característico pouco acentuado ou acentuado	Moderadamente adequada
1-3	Insatisfatório	Não característico	Inadequada

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

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

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

8.2.5 Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado “insatisfatório”, pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, não será aprovada na Avaliação Sensorial.

8.2.6 Referências da metodologia utilizada na Avaliação Sensorial:

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

8.2.7 Critério para aprovação: A amostra somente será aprovada na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO.

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

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

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

FORMULÁRIO

MODELO DE FICHA TÉCNICA:

ITEM 1:

ITEM 2:

NOTA1: A Organização deverá apresentar uma via **ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA** da Ficha Técnica do produto para cada produto/item proposto e para cada estabelecimento fabricante/fracionador/embalador (se for o caso)

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

a) Identificação do produto

Nome:

Marca:

b) Número do Registro do produto/rótulo no MAPA:

c) Identificação da empresa proponente:

Nome ou Razão Social:

Endereço:

Fone:

CNPJ:

e-mail:

d) Identificação da empresa fabricante/fracionadora/embaladora:

Nome ou Razão Social:

Endereço:

Fone:

CNPJ:

e-mail:

e) Informação Nutricional contida na rotulagem (de acordo com a RDC 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS), com base no modelo a seguir:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60 g (X unidades de medida caseira que correspondam)		
	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 do produto na embalagem fechada:

h) Condições de Conservação e Prazo de consumo após o descongelamento (e mantido sob refrigeração):

i) Utiliza o glaciamento do peixe congelado? () Não () Sim. Utiliza aditivos na água de glaciamento? () Não () SIM – informar a função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número de INS do aditivo:

j) Utiliza tecnologia IQF no processo de congelamento? () Sim () Não – especificar o processo:

k) Temperatura de congelamento do produto (no processo de fabricação):

l) Transporte:

Condições de transporte:

Temperatura de transporte:

m) Condições para o armazenamento do produto (informações que constarão na rotulagem para a **Embalagem Secundária**):

n) Empilhamento máximo - informar número de caixas por camada (lastro) e número de caixas no sentido vertical (altura expressa em caixas):

Para armazenamento: _____

Para transporte: _____

o) Embalagem: Declarar que as embalagens, primária e secundária, em que será entregue o produto estarão de acordo com o estabelecido no item 5 do Anexo I do Edital:

Especificação técnica do material de fabricação da embalagem primária: Marcar a(s) opção (ões) do Sistema de Vedação da embalagem secundária:

() A () B () C () D () E () F

Peso médio unitário do filé de peixe congelado:

Peso líquido do produto na embalagem primária:

Peso líquido do produto na embalagem secundária:

Peso da embalagem primária vazia:

Peso da embalagem secundária vazia:

p) Rotulagem

Declarar que nos rótulos das embalagens, primária e secundária, em que será entregue o produto constarão, de forma legível e indelével, todas as informações solicitadas no item 6 do Anexo I do Edital:

q) Informações sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome:

Assinatura:

Cargo:

Habilitação:

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente:

ANEXO VIII**PESCADOS****Controle da qualidade do produto nas entregas****I. Introdução**

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

- a) Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou
- b) Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura; ou
- c) Laboratórios que apresentem acreditação 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 - RBL; ou
- d) Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

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

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

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

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

2.1 Os resultados das Análises Laboratoriais previstas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5, e, na primeira entrega e quando solicitadas a qualquer tempo (subitens 3.6 e 3.7), e aqueles previstas nos subitens 3.8 e 3.9 do Anexo I (quando solicitadas a qualquer tempo), cujas amostras deverão ser colhidas nas instalações de armazenagem da Empresa Fabricante por um funcionário autorizado pelo Laboratório.

3. Os custos referentes às análises e emissão dos documentos: Laudos Laboratoriais (Análise e Reanálise) e de Inspeção/Reinspeção (quando solicitada pela SPDM) são de responsabilidade da Contratada.

4. Os lotes/remessas de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SPDM após avaliação e conferência pela área técnica competente: do Laudo de Análise Laboratorial e do Laudo de Reanálise Laboratorial, se houver.

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 01 (um) dia útil de antecedência, acordando com a SPDM/Nutrição 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 SPDM.

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 SPDM 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, nas unidades hospitalares 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 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 Técnico-culinária e Sensorial, além de estar sujeito à retenção da remessa/lote na unidade atendida e substituição da remessa/lote caso os resultados sejam insatisfatórios ao longo do período de armazenamento nas unidades hospitalares e/ou nas unidades educacionais atendidas.

7.2 Havendo conveniência para a Contratante, 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 da SPDM, mediante pedido justificado da Contratada. A Contratante avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

7.2.1 A decisão da Contratante 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 SPDM. 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 da SPDM, exceto nos casos de reanálise laboratorial.

9. Nos casos de remessas/lotes em que eventualmente for constatado (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 da unidade atendida com urgência, em prazo a ser estabelecido pela SPDM/Nutrição.

9.1 A realização da retirada e da substituição deverá ser previamente acordada com a SPDM/Nutrição e sujeitará a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado.

9.2 O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e/ou substituição do produto ensejará a imposição de multa prevista para os casos de atraso na entrega,

sem prejuízo do ressarcimento de demais custos que a Contratante 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 SPDM. Se houver identificação de situações semelhantes quanto à alteração da qualidade, a Contratada fica obrigada a realizar a retirada e a substituição.

9.3.1.1 A realização da retirada e da substituição deverá ser previamente acordada com a SPDM/Nutrição e sujeitará a Contratada ao cumprimento do prazo estipulado.

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

9.3.1.3 A Contratada estará obrigada a substituir os produtos que forem devolvidos dentro do prazo de validade pelas unidades hospitalares e/ou educacionais por quaisquer problemas de qualidade, independentemente de quando se efetivar a substituição pela Contratada, observando-se as mesmas regras dos subitens 9.3.1.1 e 9.3.1.2.

10. Como controle rotineiro da qualidade e/ou em eventuais reclamações encaminhadas pelas unidades hospitalares e/ou educacionais, a critério dos técnicos da SPDM/Nutrição, poderão ser colhidas amostras e enviadas para análise a Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, a critério da SPDM. Ainda, poderão ser colhidas amostras nas unidades atendidas para avaliação técnica e/ou sensorial.

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

12. Se houver a constatação pelos técnicos da SPDM/Nutrição, a partir da inspeção do produto e/ou análise técnico-culinária e/ou sensorial e/ou dos registros de reclamações de qualidade pelas unidades hospitalares e/ou 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/ou a substituição do produto em prazo determinado pela Contratante.

12.1 A realização da retirada e da substituição deverá ser previamente acordada com a SPDM/Nutrição 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 ensejará a imposição de multa prevista para os casos de atraso na entrega, sem prejuízo do ressarcimento de demais custos que a Contratante 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 poderão ser realizados em

qualquer momento, durante o período de vigência do Contrato (segundo critérios da SPDM/Nutrição), sendo que os custos referentes a esse procedimento 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 da Empresa Fabricante.

1.1.2 Para análises laboratoriais estabelecidas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 e 3.8 do Anexo VII do Edital, considerar “n” igual a 5 (cinco) e “c” igual a 0 (zero), onde “n” é o número de unidades amostrais a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote 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.

1.1.2.1 Para análises laboratoriais estabelecidas neste Edital (Anexo VII), a Contratada deverá apresentar os resultados segundo os critérios microbiológicos para peixe congelado estabelecidos na Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17 – MAPA, observando-se o plano de amostragem de 2 classes para *Salmonella*, e o plano de amostragem de 3 classes para *Staphylococcus* coagulase positiva e *E. coli*.

1.1.3 Proceder às análises laboratoriais estabelecidas nos subitens 3.6 e 3.7 deste Edital (Anexo VII) na primeira entrega, e daí em diante, somente quando estas forem solicitadas, o que poderá ocorrer a qualquer tempo, pela SPDM/Nutrição.

1.1.4 Proceder às análises laboratoriais estabelecidas nos subitens 3.8 e 3.9 deste Edital (Anexo VII, somente quando estas forem solicitadas, o que poderá ocorrer a qualquer tempo, pela SPDM/Nutrição.

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

1.1.6 Cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências mencionadas na Resolução RDC nº 12/2001, da ANVISA/MS.

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 5 do item

V deste Anexo, preenchendo os 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.

1.1.12 Se o Laudo de Análises Laboratoriais implicar rejeição do produto, a SPDM encaminhará aos órgãos competentes cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

2. Inspeção (quando solicitada pela SPDM)

2.1 Laboratório que procederá à inspeção deverá:

2.1.1 Verificar as condições de armazenamento do produto nas instalações da Empresa Fabricante, e apontar se atende ou não às Boas Práticas de Armazenagem.

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

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

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

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

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

2.1.6 Emitir o Laudo de Inspeção, conforme modelo constante no item 6 do item V deste Anexo, por lote inspecionado, preenchendo os 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, a SPDM encaminhará aos órgãos competentes cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

Tabela 1. Plano de Amostragem

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

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

III - Reanálise Laboratorial e reinspeção:

1. A Reanálise Laboratorial e Reinspeção (quando houver) são procedimentos facultados à Contratada de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após a análise laboratorial e/ou inspeção. Serão respeitados os mesmos critérios utilizados nos procedimentos de análises laboratoriais e de inspeção e os custos envolvidos serão de responsabilidade da Contratada.
2. Compete a SPDM/Nutrição, após o recebimento do Laudo desfavorável, informar à Contratada a recusa do produto, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas.
3. A Contratada poderá solicitar a Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção do produto a SPDM/Nutrição, via Ofício ou e-mail, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório.
4. A Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deverá ser realizada no mesmo laboratório que identificou resultados das análises laboratoriais em desacordo com as exigências do Edital na "Amostra 1".
5. Todos os parâmetros que determinaram a recusa do alimento devem ser avaliados na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção.
6. O Laudo de Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção deve ser encaminhado à SPDM/Nutrição num prazo máximo de 1 (um) dia útil após o término das análises.

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

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

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

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

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

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

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

13. A SPDM/Nutrição aceitará o alimento quando aprovado na Reanálise Laboratorial e/ou Reinspeção, e o recusará quando reprovado.

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

IV - TRANSPORTE

1. O produto deverá ser transportado em veículos refrigerados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo, especificadas nos Anexos VII e VIII do Edital. Os veículos mencionados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 368/Portaria CVS 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS 04/11 e retificações, e as Portarias SMS.G nº 2619/2011 e nº 2215/2016, bem como demais legislações pertinentes.

1.1 O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou equipamento similar, o registro de temperatura abrangendo todo o período que antecede a entrada do produto nas instalações da unidade recebedora da SPDM: ou seja, desde o momento da saída das instalações do fabricante, no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem na unidade hospitalar e/ou educacional da SPDM.

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

1.3 Os técnicos da SPDM recusarão a descarga se verificarem a ausência de termógrafo ou outro equipamento similar conforme mencionado no subitem 1.1 anterior, ou ainda, que as condições higiênico-sanitárias do veículo são incompatíveis com o transporte de alimentos, ficando a

Contratada sujeita a multa prevista para os casos de não entrega, e se for o caso, outras penalidades cabíveis.

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

1.3.1.1 A Contratada fica sujeita à notificação e ao não recebimento do produto.

2. Os Cronogramas de entrega (incluindo datas e quantidades de envio) são estabelecidos pela SPDM, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará a Contratada às penalidades cabíveis.

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

2.1.1 A chegada do veículo em horário diverso daquele estabelecido no cronograma, bem como o atraso no envio dos laudos laboratoriais, poderá sujeitar a Contratada ao não recebimento da carga pela Contratante, sem prejuízo das penalidades decorrentes do atraso.

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

2.2.1 Quando a solicitação de alteração de cronograma (incluindo data e/ou quantidade) partir da Contratada, o pedido deverá ser realizado com no mínimo 03 (três) dias úteis de antecedência. A Contratante avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

2.3 A descarga do produto ficará a cargo do responsável na unidade recebedora da SPDM. No entanto estará condicionada à presença de pelo menos um membro da SPDM/Nutrição, com o objetivo de atender às exigências previstas neste Edital (Anexos VII e VIII).

2.4 Embalagens primárias e/ou secundárias diferentes das especificadas (inclusive o sistema de vedação), desde que com as mesmas capacidades especificadas nos subitens 5.1 e 5.2.7 do Anexo VII poderão ser propostas e apresentadas pela Contratada, durante a vigência do Contrato, mediante reapresentação de ficha técnica e amostra, as quais serão analisadas e estarão sujeitas à aprovação pela SPDM/Nutrição.

2.4.1 No caso de aprovação, pela SPDM/Nutrição, da embalagem primária e/ou secundária apresentada, 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 SPDM/Nutrição 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 hospitalares e/ou educacionais atendidas. Nessas reclamações poderá estar incluído o registro 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 hospitalares e/ou educacionais, realizadas por meio do instrumento “Memorando Padrão para Registro de Ocorrência com Alimentos”, poderá ser solicitado à Contratada, a critério da SPDM/Nutrição, o encaminhamento de parecer técnico assinado pelo Responsável Técnico. A Contratada terá o

prazo de até 10 (dez) dias úteis para enviar tal parecer à SPDM por e-mail com arquivo em pdf, com o objetivo de fornecer o retorno às unidades hospitalares e/ou 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 através de e-mail com arquivo em pdf, e sua aprovação pela SPDM.

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

3.2.1 A multa aplicável nesta situação é aquela prevista por descumprimento de outras disposições contratuais, incidente sobre o valor de cada entrega em que for solicitado o parecer.

3.2.1.1 A imposição desta multa levará em conta a gravidade e os elementos componentes das ocorrências, podendo haver, a critério da SPDM, abrandamento da proporção a ser aplicada.

4. As visitas técnicas às dependências do estabelecimento fabricante poderão ser realizadas pela SPDM a qualquer momento para conhecimento dos meios de produção, das tecnologias empregadas, compartilhar experiências de outros mercados, verificar as condições higiênico-sanitárias e acompanhamento da 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 SPDM, pactuando-se a forma de atendimento das medidas.

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, em qualquer período, perigos (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 pela direção da SPDM, 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, a adoção de medidas pertinentes junto aos Órgãos e Autoridades competentes, para eventual apuração de responsabilidade civil e criminal e/ou rescisão contratual.

5. Modelo de Laudo de Análise / Reanálise Laboratorial:

Laboratório:		
Laudo:	De análise ()	Nº da Análise:
	De reanálise ()	
1. DADOS DO ALIMENTO:		
1. N° de unidades analisadas:	2. Entrada no laboratório (dia/hora):	
3. Solicitante:		



SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA

4. Endereço do solicitante:			
5. Nome do Produto:	6. Marca:	7. Registro (se houver):	
8. Data de Fabricação:	9. Data de Validade:	10. Lote:	
11. Nome do Fabricante:			
12. Endereço do Fabricante:			
2. COLHEITA:			
13. Local:	14. Data/hora:	15. Temperatura local (°C)	
16. Unidades Colhidas:		17. Quantidade Total do Lote:	
3. RESULTADOS (TIPO DE ANÁLISE):			
18. Identificação da amostra (n)			
AMOSTRA (n=1)			
AMOSTRA (n=2)			
AMOSTRA (n=3)			
AMOSTRA (n=4)			
AMOSTRA (n=5)			
19. Observações:			
20. Conclusões: Indicar se os resultados obtidos por meio das análises constantes do laudo atendem as especificações do Edital de Chamada Pública nº /SPDM/01/2025.			
21. Data:	22. Assinatura / Carimbo:		

6. Modelo do Laudo de Inspeção/Reinspeção (somente quando solicitada pela SPDM)

Laboratório:		
Laudo:	De inspeção ()	Nº do Laudo:
	De reinspeção ()	



SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA

DADOS DO ALIMENTO			
1. Nome do Produto:		2. Marca:	
3. Registro (se houver):	4. Data de fabricação:	5. Data de vencimento:	6. Lote:
7. Nome do fabricante:			
8. Endereço do fabricante:			
INSPEÇÃO / COLHEITA			
9. Local:	10. Data/ hora:	11. Temperatura local (° C)	
12. Total do lote/nº de pilhas:		13. Nº de unidades inspecionadas:	
14. Peso ou volume por unidade		Declarado:	Encontrado:
RESULTADOS			
15. Embalagem primária e secundária (Anotar se as embalagens, primária e secundária, são adequadas ao tipo e prazo de validade do produto. Caso contrário, indicar o tipo e a quantidade com defeitos):			
16. 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):			
17. Condições de armazenagem (Anotar a expressão “Condições adequadas/inadequadas de armazenagem” e indicar as irregularidades, se houver):			
18. Conclusão (Indicar se os resultados obtidos por meio das análises constantes do laudo atendem as especificações do Edital de Chamada Pública nº xxx/SPDM/2025):			
19. Data:			
20. Assinatura / carimbo:			

ANEXO IX MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º 01/2025

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento particular:

De um lado, **SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA – HOSPITAL MUNICIPAL DE PARELHEIROS**, com sede na Rua Euzébio Coghi nº 841, Jardim Roschel, CEP 04883-290, na Cidade e Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ sob o nº. 61.699.567/0001-92, Inscrição Estadual Isento, neste ato devidamente representada por seu **Diretor Técnico** Dr. Gustavo Ziggiatti Guth, brasileiro, casado, médico, portador da cédula de identidade RG nº 2.112.497-1/SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob nº 070.352.818-19, doravante denominada **CONTRATANTE**.

E, de outro lado, **COOPERATIVA XXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº XXX, com endereço na XXX CEP XXX-XXX, telefone (XX) XXXXX.XXXX/XXXX.XXXX, e-mail: XXX@XXX, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por seu representante legal, **XXX**, ...

Considerando que a SPDM firmou ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA CELEBRADO COM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E AGRICULTURA FAMILIAR (MDA) E DO INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA (INCRA-SP) PARA PROMOÇÃO DA SAÚDE E DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA, DA AGRICULTURA FAMILIAR E DA AMPLIAÇÃO DO ACESSO DAS AQUISIÇÕES DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, por meio da modalidade compra institucional do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA;

Considerando que a SPDM, para dar cumprimento a este Acordo promoveu a Chamada Pública nº 01/2025, tendo sido selecionada a Contratada, conforme Ata de Julgamento e Termo de Homologação, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente contrato é celebrado no âmbito da modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), conforme Lei nº 14.628/2023, e tem por objeto a aquisição, pela **CONTRATANTE**, de Gêneros Alimentícios, identificados por Grupos de Alimentos, a serem fornecidos pela **CONTRATADA**, conforme Anexo I a este Contrato.

Parágrafo único: Integram este instrumento, independentemente de transcrição, a Chamada Pública nº 01/2025 e seus instrumentos relacionados, quando aplicável, propostas pela **CONTRATANTE** e aprovada pela **CONTRATADA**, bem como toda documentação técnica que deles resultem, cujos termos os partícipes acatam integralmente, inclusive aqueles inerentes aos critérios de HABILITAÇÃO e PROPOSTA DE VENDA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E DA ENTREGA

2.1 Pelos gêneros alimentícios compostos por Grupos de Alimentos fornecidos pela **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** se obriga a pagar os valores descritos na tabela **ANEXO I**.

2.2 Sobre os preços ora acordados, já estão computados todos os impostos, tributos, encargos sociais, seguros, equipamentos, assistência técnica, administração, transporte, licenças inerentes às especialidades e EPI's, enfim tudo que é necessário para boa execução presente instrumento contratual.

2.3 Pelos gêneros alimentícios convencionais fornecidos pela **CONTRATADA** a **CONTRATANTE** pagará o preço convencional; e pelos gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos fornecidos pela **CONTRATADA** a **CONTRATANTE** pagará o preço orgânico ou agroecológico, conforme ANEXO I – Termo de Referência do Edital.

2.4 Os pedidos de gêneros alimentícios demandados pela área de nutrição da **CONTRATANTE** serão recebidos pela **CONTRATADA**, podendo haver na execução do contrato, em comum acordo, a substituição eventual, com a entrega de itens dentro do mesmo Grupo de Alimentos, observando-se os preços do ANEXO I – Termo de Referência do Edital.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 O pagamento será efetuado em até 15(quinze) dias a contar da emissão da Nota Fiscal, após a entrega dos produtos à **CONTRATANTE**, através de ordem bancária, sendo que nas notas fiscais deverá constar o CNPJ da **CONTRATADA**, constante deste instrumento, e que esteja vinculado a uma conta bancária Banco XXXXX, Agência XXXXXX e CC XXXX.

3.2 Para fins de instrução da **CONTRATADA**, para a correta forma de emissão das notas fiscais de fornecimento de gêneros alimentícios ao Hospital Municipal de Parelheiros - HMP, serão adotados os seguintes critérios:

Para as notas fiscais de fornecimento a **CONTRATADA** deverá emitir a Nota Fiscal em nome da Contratante, utilizando como dados do destinatário o CNPJ e o endereço SPDM - Associação Paulista para o Desenvolvimento da Medicina, realizando a entrega no endereço informado na Autorização de Fornecimento.

3.3 Na hipótese de atraso de pagamento dos créditos resultantes deste contrato, ao seu valor será acrescida a variação correspondente a 1/30 (um trinta avos) da Taxa Referencial (T.R.) do mês anterior ao da emissão da fatura, a título de compensação financeira, desde o dia imediatamente subsequente ao vencimento até o seu efetivo pagamento.

3.4 A critério da **CONTRATANTE** poderão ser descontados dos pagamentos devidos os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros e outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

3.5 No caso de recusa ou demora no atendimento de qualquer reclamação da **CONTRATANTE** poderá este confiar a outro a execução dos fornecimentos reclamados e não executados e o custo correspondente será abatido da fatura mensal, independente das demais penalidades cabíveis.

3.6 O pagamento somente será realizado após a emissão do Termo de Recebimento que constitui a avaliação da quantidade e da qualidade dos produtos fornecidos.

3.7 Se a **CONTRATADA** for entidade optante pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (Simples Nacional) a Gerência Financeira da SPDM, em data anterior a entrega da primeira parcela do objeto contratual, conferirá, no sítio da Receita Federal do Brasil, a situação atual da **CONTRATADA** no Simples Nacional, mediante apresentação de declaração pela **CONTRATADA** de que está regular.

3.8 A **CONTRATADA** deverá entregar as notas fiscais nos prazos aqui definidos. Caso a **CONTRATADA** não atenda este prazo, a **CONTRATANTE** ficará isento de multas e juros decorrentes do atraso no pagamento.

3.9 Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidades ou inadimplemento, sem que isso gere direito ao pleito de atualização.

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

4.1 Os preços dos alimentos somente serão reajustáveis a partir do 13º mês, mediante aplicação do índice INPC, ou na sua ausência, por índice equivalente.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5.1 O prazo de vigência do presente instrumento é de 12 (doze) meses, a contar da última assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogado.

CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO

6.1 A execução deste contrato será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do **CONTRATANTE**, com atribuições específicas, devidamente designado pela SPDM.

6.2 A fiscalização será exercida no interesse do **CONTRATANTE** e não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica

corresponsabilidade da **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos.

6.3 Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto deste contrato, deverão ser prontamente atendidas pela **CONTRATADA**, sem ônus para o **CONTRATANTE**.

6.4 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do **CONTRATANTE** deverão ser solicitadas ao seu superior, em tempo hábil, para adoção das medidas apropriadas.

6.5 A fiscalização do cumprimento do objeto contratual integra, igualmente, a fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais dos trabalhadores da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1 Pelo atraso ou inexecução, total ou parcial, do objeto deste contrato, erro, imperfeição, mora na execução, inadimplemento ou não veracidade das informações prestadas, prática de qualquer ato em não-conformidade com manual das condutas previstas no seu artigo 246, a **CONTRATADA** estará sujeita, segundo a extensão da falta cometida, às penalidades previstas no artigo 83, da Lei nº 13.303, de 2016, conforme regulamentado pelo **CONTRATANTE**, garantida prévia defesa:

- a) Advertência;
- b) Multas, conforme itens 7.8 abaixo; e
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **CONTRATANTE**, por prazo de até 2 (dois) anos, conforme a gravidade da falta.

7.2 No caso de reincidência no atraso da entrega dos produtos, o contrato poderá ser rescindido unilateralmente, sem prejuízo das cobranças das multas.

7.3 O não atendimento na qualidade dos produtos dentro dos padrões exigidos, implicará a não aceitação deles, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7.4 A **CONTRATADA** é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo de seleção. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação,

ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

7.5 Se, pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, o **CONTRATANTE** necessitar comprar os produtos no mercado, fica a **CONTRATADA** responsável por arcar com o pagamento da diferença entre o preço contratado originariamente e o praticado no momento da nova contratação, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, não se aplicando esta cláusula se a **CONTRATADA** informar oficialmente a **CONTRATANTE** de eventual indisponibilidade da entrega com antecedência de 15 (quinze) dias.

7.6 As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sejam estas administrativas ou penais.

7.7 Sem prejuízo da faculdade de rescisão contratual, o **CONTRATANTE** poderá aplicar sanções de natureza moratória e compensatórias à **CONTRATADA**, diante do não cumprimento das disposições edilícias e contratuais, podendo a **CONTRATADA**, ainda, responder por qualquer indenização suplementar no montante equivalente ao prejuízo excedente que causar, na forma do Parágrafo Único, do artigo 416, do Código Civil.

7.7.1 DAS MULTAS MORATÓRIAS POR ATRASO NA EXECUÇÃO DO CONTRATO.

7.7.1.1 Sem prejuízo da faculdade de rescindir o Contrato ou cumular outras sanções, inclusive multas compensatórias, o **CONTRATANTE** poderá aplicar multas moratórias por retardo injustificado no cumprimento do objeto contratual, seja pela entrega em atraso dos bens.

7.7.1.2 A multa moratória incidirá sobre a parcela correspondente do objeto contratual, conforme o parcelamento do fornecimento dos produtos.

7.7.1.3 A multa moratória será de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até um limite de 30 (trinta) dias corridos.

7.7.1.4 O atraso superior a 30 (trinta) dias corridos poderá ensejar a rescisão unilateral do Contrato, incidindo demais sanções previstas no Edital e no instrumento contratual.

7.7.2 DA MULTA COMPENSATÓRIA POR DESCUMPRIMENTO PARCIAL DO OBJETO CONTRATUAL

7.7.2.1 O descumprimento do contrato, pela inexecução parcial, execução imperfeita ou negligência na execução do objeto contratado ou qualquer outra irregularidade que as não enquadraíveis nos subitens 7.8.1, 7.8.2 e 7.8.3, ensejará a aplicação de multa compensatória de 10% (dez por cento), que será calculada sobre a parte não cumprida da parcela ou etapa do objeto.

7.7.2.2 Será retido o pagamento correspondente à parte não cumprida da parcela ou etapa do objeto.

7.7.3 DA MULTA COMPENSATÓRIA POR DESCUMPRIMENTO TOTAL DO OBJETO.

7.7.3.1. Pela inexecução total do objeto contratado, poderá ser aplicada multa compensatória de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor da parcela contratual correspondente não cumprida.

7.7.3.2 Configura a inexecução total do objeto quando houver atraso injustificado na entrega dos produtos por mais de 15 (quinze) dias.

7.7.4 DA MULTA COMPENSATÓRIA PELA RECUSA INJUSTIFICADA EM ASSINAR O CONTRATO OU RETIRAR O INSTRUMENTO EQUIVALENTE OU PELA RESCISÃO CONTRATUAL

7.7.4.1 Pela recusa injustificada pela **CONTRATADA** em assinar o termo de contrato ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo respectivo Edital de licitação que deu origem a este contrato, será aplicada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do Contrato.

7.8 As multas previstas nos itens anteriores, quando cumuladas, não poderão ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor total do Contrato.

7.9 A **CONTRATADA** terá prazo de 10 (dez) dias para a apresentação de defesa prévia de qualquer notificação de sanção ou glosa, que deverá ser apresentada ao Setor de Contratos, da Gerência de Materiais do **CONTRATANTE**, que encaminhará, conforme o caso, as justificativas que ocasionaram o eventual atraso para o Gestor do contrato, para avaliação e parecer.

7.9.1 Em caso de não acolhimento da defesa prévia apresentada, poderá a **CONTRATADA** apresentar recurso administrativo, no prazo de 5 (cinco) dias, apresentando razões para o acolhimento da defesa.

7.9.2 O recurso administrativo será recebido pelo Setor de Contratos, da Gerência de Materiais do **CONTRATANTE**, que o remeterá para Diretoria do **CONTRATANTE** para decisão.

7.9.3 Em caso do não acolhimento das defesas e recursos administrativos apresentados, a **CONTRATADA** será notificada pelo Setor de Contratos, da Gerência de Materiais do **CONTRATANTE**, juntamente com cópia do ato aplicando a sanção.

CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES

8.1 O presente instrumento, poderá ser alterado, por comum acordo entre as partes, qualitativamente e quantitativamente, nas seguintes hipóteses:

8.1.1 Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos objetivos do **CONTRATANTE**.

8.1.2 Quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa d seu objeto.

8.1.3 Quando necessário o acréscimo ou diminuição de gêneros alimentícios (itens) constantes no Anexo I do contrato, a fim de garantir dinamismo na operação do pedido pela **CONTRATANTE** e da entrega pela **CONTRATADA**, viabilizando as substituições de itens correspondentes aos respectivos Grupos de Alimentos, observando-se os preços constantes no Anexo I – Termo de Referência do Edital.

8.1.4 Quando necessária a modificação do modo de fornecimento, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários.

8.1.5 Quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento, com relação ao cronograma financeiro fixado, sem a correspondente contraprestação de fornecimento dos produtos.

8.1.6 Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da **CONTRATADA** e a retribuição do **CONTRATANTE** para a justa remuneração ao fornecimento dos produtos, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem 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 econômica extraordinária e extracontratual.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

9.1 A inexecução total ou parcial deste instrumento, por parte da **CONTRATADA**, assegurará ao **CONTRATANTE** o direito de rescisão.

9.2 Caso não convenha ao **CONTRATANTE** exercer o direito de rescindir o Contrato, quando a ação ou omissão da **CONTRATADA** justificar essa medida, poderá suspender a execução dele, a seu exclusivo critério, da maneira que melhor atenda aos seus interesses, até que a **CONTRATADA** cumpra integralmente a condição contratual infringida.

9.3 Na hipótese de ocorrer acréscimos nos preços dos serviços, em consequência da adoção das medidas mencionadas neste item, correrão os mesmos por conta da **CONTRATADA** e o respectivo valor poderá ser descontado dos seus créditos ou da garantia constituída. (acredito que esta cláusula não se aplica).

9.4 Este contrato poderá ser resiliado sem justa causa por qualquer das partes, mediante notificação por escrito com antecedência mínima de 30 dias.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 A **CONTRATADA** obriga-se até o adimplemento total de suas obrigações, a manter suas condições de habilitação e qualificação exigidas para ser admitida no processo de dispensa e inexigibilidade.

10.2 A **CONTRATADA** deverá fornecer os produtos conforme exigências da legislação, condições deste contrato e especificações contidas na proposta apresentada e no respectivo edital e seus anexos.

10.3 Em cumprimento à Lei nº 9.294, de 17/07/1996, às determinações contidas na Portaria nº1.035/04 do Ministério da Saúde e em atendimento ao Projeto Ambiente Livres de Fumaça do Cigarro no HSP, fica expressamente proibido o uso do fumo nas dependências internas e externas dos hospitais.

10.4 A(O) **CONTRATADA(O)** declara ciência ao Manual de Conformidade Administrativa, Políticas e Princípios de Integridade da SPDM, disponível para consulta no site www.spdm.org.br

10.5 Substituir, às suas expensas, em prazo de dias, a contar da sua notificação, o objeto com vícios ou defeitos.

10.6 Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.7 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato.

10.8 A **CONTRATADA** deverá guardar, pelo prazo de 5 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congêneres, dos produtos participantes da Proposta de Venda de Alimentos da Agricultura Familiar, as quais ficarão à disposição para comprovação.

10.9 A **CONTRATADA** deverá manter seus dados cadastrais atualizados no sistema de processo eletrônico do **CONTRATANTE**, para permitir o envio e recebimento de informações por meio digital.

10.10 A **CONTRATADA** deverá entregar os bens objeto deste Contrato mediante recebimento da Autorização de Fornecimento de Material correspondente, que será disponibilizada no site do **CONTRATANTE**, mediante notificações enviadas para o e-mail cadastrado da **CONTRATADA** e pelo sistema de processo eletrônico do **CONTRATANTE**.

10.11 Se a **CONTRATADA** deixar de entregar o bem objeto do Contrato dentro do prazo previsto, obrigando o **CONTRATANTE** a contratá-lo por dispensa, face às necessidades dela, fica obrigado a cobrir a diferença de preço a maior, eventualmente ocorrida sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação em vigor.

10.12 A **CONTRATADA** deverá adotar todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços, ou em conexão com eles, ainda que verificadas em dependência do hospital, será de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**.

10.13 A **CONTRATADA** deverá manter seus dados cadastrais atualizados no sistema de processo eletrônico do **CONTRATANTE**, para permitir o envio e recebimento de informações por meio digital.

10.14 Durante toda vigência contratual a **CONTRATADA** deverá respeitar a legislação ambiental, empenhando-se no desenvolvimento de métodos de atuação que visem a eliminação/redução de impactos ambientais.

10.15 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se por obter previamente as devidas licenças e autorizações das autoridades competentes e apresentá-las sempre que solicitadas.

10.16 A **CONTRATADA**, quando for o caso, deve apresentar a relação de todos os produtos químicos e suas respectivas Fichas Técnicas e FISPQs (Fichas de Informação de Segurança de Produtos Químicos) previamente. Caso os produtos utilizados sejam controlados pela Polícia Civil, Polícia Federal ou Exército, as devidas licenças devem ser apresentadas; (acredito não se aplicar a situação).

10.17 A **CONTRATADA**, quando for o caso, e sempre que houver alternativas tecnicamente e financeiramente disponíveis, deve apresentar proposta de fornecimento ou utilização de substâncias e produtos químicos menos agressivos ao trabalhador e ao meio ambiente.

10.18 A **CONTRATADA**, quando for o caso, deve remover todo e qualquer resíduo gerado ou trazido, logo após a entrega dos produtos, mantendo as dependências da **CONTRATANTE** em perfeitas condições de conservação e limpeza. Respeitando as exigências dos órgãos ambientais competentes, a **CONTRATADA** deve fornecer à **CONTRATANTE** o Certificado de Destinação Final dos resíduos gerados a partir fornecimento dos produtos, e deve se utilizar de transportadores e receptores licenciados.

10.19 É de responsabilidade da **CONTRATADA** que todo transporte de pessoas, materiais e resíduos respeite o estabelecido pela legislação aplicável. Os veículos movidos à diesel que adentrarem nas instalações da **CONTRATANTE** estarão sujeitos ao monitoramento de emissões atmosféricas. Caso seja detectado parâmetro de fumaça preta fora do permitido por lei, será exigida a correta manutenção do veículo, ficando permitida a entrada da **CONTRATADA** por até 3 vezes a partir da notificação. A não apresentação da devida tratativa para correção das emissões atmosféricas será considerada falta contratual, podendo resultar em penalidades e rescisão.

10.20 A **CONTRATADA**, quando for o caso, deve apresentar a relação de todos

os equipamentos elétricos bem como as especificações técnicas previamente. Tal exigência está alinhada às diretrizes da **CONTRATANTE** no acompanhamento do desempenho energético e de segurança elétrica.

10.21 De forma geral, a **CONTRATADA** deverá prever a adoção de práticas de sustentabilidade, tais como a minimização da geração de resíduos e a segregação de resíduos, respeitando o estabelecido pela **CONTRATANTE** e uso racional de água e energia.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1 O **CONTRATANTE** deverá receber o objeto no prazo e condições estabelecidas na Chamada Pública.

11.2 O **CONTRATANTE** deverá comunicar à **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

11.3 O **CONTRATANTE** deverá efetuar o pagamento dos produtos fornecidos, objeto deste Contrato, e, no caso de inadimplemento, os valores serão reajustados de acordo com a Cláusula Terceira deste instrumento.

11.4 O **CONTRATANTE** deverá garantir o acesso da **CONTRATADA** e de seus prepostos aos locais relativos à entrega dos produtos.

11.5 O **CONTRATANTE** deverá solicitar à **CONTRATADA** e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do fornecimento.

11.6 O **CONTRATANTE** deverá acompanhar, verificar, fiscalizar e intervir na execução do Contrato, para assegurar a fiel observância das cláusulas e condições previstas neste Contrato.

11.7 O **CONTRATANTE** deverá estabelecer o controle através de documento próprio, das ocorrências, em conjunto com o responsável designado pela **CONTRATADA**.

11.8 O **CONTRATANTE** deverá fiscalizar o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas da **CONTRATADA**, compatível com os registros previstos no subitem anterior, no que refere à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E DO

RECEBIMENTO

12.1 A **CONTRATADA** obriga-se a entregar os itens objeto deste Contrato, no setor de Nutrição correspondente (Hospital Municipal de Parelheiros - HMP), em **obediência a CVS 05 e a RDC 2619**:

- Dia e horário de entrega dos itens perecíveis: terças, quartas e sextas das 06h30 às 10h00;
- Dia e horário de entrega dos itens não perecíveis: de segunda à sexta das 07h30 às 15h00;
- Enderço Endereço de entrega: Rua Euzébio Coghi nº 841– Jardim Roschel – CEP: 04883-290 – São Paulo -Nutrição
- E-mail para contato: **gabriela.paula@hmp.spdm.org.br**

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESPONSABILIDADE TRABALHISTA

13.1 Fica estabelecido que nenhum vínculo empregatício ou de qualquer natureza existirá entre a **CONTRATANTE** e os colaboradores da **CONTRATADA** que, para todos os efeitos, será considerada única empregadora, ficando a ela afeta todas as despesas, inclusive encargos sociais, trabalhistas, securitários, bem como quaisquer outros aplicáveis à espécie.

13.2 É de integral responsabilidade da **CONTRATADA** arcar com os ônus decorrentes de quaisquer reclamações trabalhistas ou qualquer outro ato de natureza administrativa ou judicial, inclusive provenientes de acidentes de trabalho, para seus funcionários ou colaboradores, que constituem mão-de-obra encarregada da execução do objeto deste contrato, seja a que título for e a que tempo decorrer, respondendo integralmente pelo pagamento de indenizações, multas, honorários advocatícios, custas processuais e demais encargos existentes, ficando a **CONTRATANTE** expressamente autorizada a exercer o direito de retenção dos respectivos valores de faturas a serem quitadas e objeto desta contratação.

13.3 Não se estabelece, por força deste Contrato, em nenhuma hipótese, qualquer vínculo empregatício entre a **CONTRATANTE** e as pessoas que a **CONTRATADA** e/ou os subcontratados empregarem direta ou indiretamente para a consecução do objeto do presente Contrato.

13.4 A **CONTRATADA** deverá cumprir todas as normas aplicáveis, sejam trabalhistas, previdenciárias, securitárias, de higiene e segurança do trabalho,

relativas aos seus empregados, prepostos, assim como exigir o cumprimento pelos seus subcontratados, respondendo por estes perante a **CONTRATANTE**, podendo esta exigir os correspondentes comprovantes.

13.5 A **CONTRATADA** se obriga a cumprir fielmente o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, bem assim não manter empregados em condições análogas a de escravo.

13.6 As obrigações assumidas nesta Cláusula subsistirão mesmo após a extinção do Contrato, qualquer que seja seu motivo, até que as PARTES cumpram todas as suas obrigações.

13.7 A **CONTRATADA** permanecerá integralmente responsável pelo fornecimento dos produtos, mesmo que por terceiros, inclusive para fins de danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros, dentre outros.

13.8 Os contratos entre a **CONTRATADA** e terceiros reger-se-ão pelo direito privado, não estabelecendo nenhuma relação de qualquer natureza, sobretudo trabalhista, entre os terceiros e a **CONTRATANTE**.

13.9 A **CONTRATADA** deverá exigir dos seus subcontratados a comprovação da regularidade dos recolhimentos fiscais e previdenciários, bem como do cumprimento das obrigações trabalhistas, e o que demais for pertinente, devendo manter tais documentos sob sua guarda e responsabilidade.

13.10 A **CONTRATANTE** notificará, por escrito, a **CONTRATADA**, caso identifique problemas ou interferências que possam causar danos ao fornecimento dos produtos contratados ou representem potencial infração ao contrato ou à legislação, para que adote as providências necessárias para sanar estes problemas ou interferências. A **CONTRATADA** terá prazo de 30 dias para manifestação/correção ou apresentar plano de Ação para correção das inconformidades.

13.11 No caso de a notificação não ser observada por parte da **CONTRATADA**, ela não poderá, sob qualquer pretexto, eximir-se de sua responsabilidade quanto à garantia do fornecimento dos produtos contratados e dará o direito à **CONTRATANTE** de rescindir o contrato, sem prejuízo das penalidades e indenizações aplicáveis.

13.12 A **CONTRATADA** se obriga a cumprir fielmente o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, bem assim não manter empregados em

condições análogas a de escravo.

13.13 A **CONTRATADA** declara que não emprega e/ou utiliza, e se obriga a não empregar e/ou utilizar mão-de-obra infantil na consecução do objeto contratual, assim como não contrata e/ou mantém relações com quaisquer outras empresas que lhe prestam serviços (parceiros, fornecedores e/ou subcontratados) que utilizem, explorem e/ou por qualquer meio ou forma empreguem o trabalho infantil, nos termos previstos no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), Lei n. 8.069/90, e demais normas legais e/ou regulamentares em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ANTICORRUPÇÃO

14.1 As **PARTES** expressamente declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira e garantem que possuem e aplicam efetivamente mecanismos e procedimentos internos de integridade, obrigando-se a informar a outra **PARTE** imediatamente caso seja iniciada qualquer investigação de suas atividades com base em quaisquer das Leis Anticorrupção.

Parágrafo primeiro: As **PARTES**, as eventuais controladas ou sob controle comum, seus respectivos administradores, prepostos, funcionários e representantes legais comprometem-se, mas não se limitando, a:

- a) Não oferecer, prometer, autorizar ou realizar qualquer pagamento, concessão de benefícios, presentes, entretenimentos, incentivos ou gratificações a: oficial, agente, servidor ou representante de órgão ou entidade pública, direta ou indireta, nacional ou estrangeira, ou qualquer pessoa que faça suas vezes; candidatos ou detentores de mandatos eletivos, partidos políticos e seus representantes, ou qualquer parente, assessor ou pessoa próxima desses indivíduos;
- b) Não financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática de atos ilícitos;
- c) Não utilizar interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- d) Não frustrar, fraudar, obter ou manter benefício indevido em decorrência de

licitações ou contratos públicos;

e) Não obstar qualquer atividade de investigação ou fiscalização em que estejam envolvidas, inclusive no âmbito de agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional;

f) Comunicar qualquer situação que configure violação ou suspeita de violação ao presente contrato, especialmente situações que violem sobretudo a Lei nº 12.846/2013, bem como as respectivas legislações anticorrupção estaduais e municipais.

Parágrafo segundo: O não cumprimento das obrigações aqui previstas ou do Programa de Integridade deverá ensejar a responsabilização por perdas e danos e a rescisão do contrato, sem prejuízo de comunicação às autoridades competentes, se for o caso.

Parágrafo terceiro: Fica facultado a qualquer das PARTES rescindir o presente contrato em caso de infração a quaisquer das disposições acima, respondendo a PARTE infratora por perdas e danos, independente das demais sanções.

Parágrafo quarto: A **CONTRATADA** declara ciência do Manual de Conformidade Administrativa, Políticas e Princípios de Integridade da **CONTRATANTE**, disponível para consulta https://www.spdmafiliadas.org.br/wp-content/uploads/2023/05/Manual_CAPPI_2022_WEB_Flip.pdf, cujo conteúdo, desde já, declara conhecer e estar vinculada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO TRABALHO ESCRAVO

15.1 A **CONTRATADA** se obriga a cumprir fielmente o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, bem assim não manter empregados em condições análogas a de escravo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO TRABALHO INFANTIL

16.1 A **CONTRATADA** declara que não emprega e/ou utiliza, e se obriga a não empregar e/ou utilizar mão-de-obra infantil na consecução do objeto contratual, assim como não contrata e/ou mantém relações com quaisquer outras empresas que lhe prestam serviços (parceiros, fornecedores e/ou

subcontratados) que utilizem, explorem e/ou por qualquer meio ou forma empreguem o trabalho infantil, nos termos previstos no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), Lei n. 8.069/90, e demais normas legais e/ou regulamentares em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – SOCIOAMBIENTAL

17.1 Durante toda vigência contratual a **CONTRATADA** deverá respeitar a legislação ambiental, empenhando-se no desenvolvimento de métodos de atuação que visem a eliminação/redução de impactos ambientais.

17.2 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se por obter previamente as devidas licenças e autorizações das autoridades competentes e apresentá-las sempre que solicitadas.

17.3 A **CONTRATADA**, quando for o caso, deve apresentar a relação de todos os produtos químicos e suas respectivas Fichas Técnicas e FISPQs (Fichas de Informação de Segurança de Produtos Químicos) previamente. Caso os produtos utilizados sejam controlados pela Polícia Civil, Polícia Federal ou Exército, as devidas licenças devem ser apresentadas.

17.4 A **CONTRATADA**, quando for o caso, e sempre que houver alternativas tecnicamente e financeiramente disponíveis, deve apresentar proposta de fornecimento ou utilização de substâncias e produtos químicos menos agressivos ao trabalhador e ao meio ambiente.

17.5 A **CONTRATADA**, quando for o caso, deve remover todo e qualquer resíduo gerado ou trazido, logo após o fornecimento dos produtos, mantendo as dependências da **CONTRATANTE** em perfeitas condições de conservação e limpeza. Respeitando as exigências dos órgãos ambientais competentes, a **CONTRATADA** deve fornecer à **CONTRATANTE** o Certificado de Destinação Final dos resíduos gerados, e deve se utilizar de transportadores e receptores licenciados.

17.6 É de responsabilidade da **CONTRATADA** que todo transporte de pessoas, materiais e resíduos respeite o estabelecido pela legislação aplicável. Os veículos movidos à diesel que adentrarem nas instalações da **CONTRATANTE** estarão sujeitos ao monitoramento de emissões atmosféricas. Caso seja detectado parâmetro de fumaça preta fora do permitido por lei, será exigida a

correta manutenção do veículo, ficando permitida a entrada da **CONTRATADA** por até 3 vezes a partir da notificação. A não apresentação da devida tratativa para correção das emissões atmosféricas será considerada falta contratual, podendo resultar em penalidades e rescisão.

17.7 A **CONTRATADA**, quando for o caso, deve apresentar a relação de todos os equipamentos elétricos bem como as especificações técnicas previamente. Tal exigência está alinhada às diretrizes da **CONTRATANTE** no acompanhamento do desempenho energético e de segurança elétrica.

17.8 De forma geral, A **CONTRATADA** deverá prever a adoção de práticas de sustentabilidade, tais como a minimização da geração de resíduos e a segregação de resíduos, respeitando o estabelecido pela **CONTRATANTE** e uso racional de água e energia.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

18.1 Os termos "dados pessoais", "tratar/tratamento", "controlador", "operador", "titular de dados" e "violação de dados pessoais" têm os significados previstos na lei geral de proteção de dados brasileira (LGPD – Lei nº 13.709/2018, art. 5º).

18.2 O termo “dado pessoal da contratante”, faz referência aos dados pessoais tratados e compartilhados pela **CONTRATANTE** com a **CONTRATADA** para o estrito cumprimento deste contrato.

18.3 A **CONTRATADA** obriga-se a atuar no presente instrumento em conformidade com as legislações vigentes, sobretudo sobre proteção de dados pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial, sem se limitar, à Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (“LGPD”), atentando-se aos requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas de governança e aos princípios gerais previstos na legislação e nas demais normas regulamentares aplicáveis.

18.4 A **CONTRATADA** se compromete a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que o tratamento de dados pessoais utilizados para cumprimento deste contrato dar-se-á de acordo com o seu objeto e as bases

legais previstas na LGPD.

18.5 A **CONTRATADA** declara que possui e manterá durante todo o contrato meios adequados de segurança para garantir a proteção de dados pessoais transmitidos para a execução deste contrato, aptos a protegê-los contra acessos não autorizados e de situações acidentais, ou qualquer forma de tratamento não adequado ou em desconformidade com o objeto do contrato, necessários ao cumprimento da lei geral de proteção de dados, e garante que o tratamento de dados pessoais e sensíveis é leal, transparente e limitado às finalidades autorizadas a que se destina; que a coleta desses dados é realizada de acordo com medidas que assegurem a exatidão, integridade, confidencialidade, anonimização e todos os direitos dos seus titulares, inclusive o direito de solicitar acesso, correção e eliminação dos dados pessoais e sensíveis armazenados em banco de dados físico ou digital, devendo imediatamente comunicar tais fatos à **CONTRATANTE**.

18.6 Caso seja constatada qualquer vulnerabilidade no sistema de armazenamento de dados pessoais da **CONTRATADA**, deve ela, de modo imediato, tomar as medidas de segurança necessárias com o fim de impedir qualquer tipo de violação ou vazamento de dados pessoais, sem prejuízo de perdas e danos e/ou ação de regresso.

18.7 A **CONTRATADA** deverá utilizar os dados pessoais recebidos em função desta relação jurídica somente para a finalidade ajustada entre as partes, não podendo, em nenhum caso, utilizar esses dados pessoais para finalidade distinta, sob pena de rescisão imediata e assunção integral de quaisquer danos causados à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, além da penalidade já estabelecida no neste contrato, sem prejuízo de outras de natureza administrativa, cível e criminal.

18.8 A **CONTRATADA** não combinará dados pessoais da **CONTRATANTE** com dados de qualquer outra fonte, empresa, organização ou entidade, a menos que necessário para a celebração do objeto do presente contrato e sempre com a anuência prévia da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** não copiará ou reproduzirá os dados pessoais da **CONTRATANTE**, seja eletrônica ou fisicamente, para fins próprios ou para fins de qualquer prestador ou terceiro, bem como não poderá compartilhar com terceiros os dados pessoais obtidos para cumprimento deste contrato.

18.9 A **CONTRATADA** deverá registrar os "logs" de alterações e tratamento dos dados pessoais, guardando nesses registros os elementos mínimos que permitam aferir a atividade, quem as realizou e quando, consoante preceitua a Lei nº 13.709/2018.

18.10 Em caso de incidente de vazamento de dados pessoais, a **CONTRATADA** deverá enviar comunicação à **CONTRATANTE**, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas contado a partir da ciência do vazamento, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) data e hora do incidente;
- b) data e hora da ciência pela parte que teve os dados vazados (se houver);
- c) relação dos tipos de dados afetados pelo incidente;
- d) relação de titulares afetados pelo incidente;
- e) relatório contendo a descrição do ocorrido;
- f) indicação de medidas que estiverem sendo tomadas para reparar eventuais danos e evitar novos incidentes.

18.11 A **CONTRATADA** limitará o acesso aos dados pessoais da **CONTRATANTE** apenas para os empregados ou agentes que necessitem acessá-los para executar suas funções e responsabilidades com relação ao atendimento do OBJETO do contrato. Sob nenhuma circunstância alugará, venderá ou divulgará os dados pessoais da **CONTRATANTE**, exceto se devida e formalmente autorizada, nos termos deste contrato.

18.12 As partes desde já se obrigam entre si, seus diretores, funcionários ou pessoal contratado, a manter o mais completo e absoluto sigilo em relação às informações confidenciais e/ou das suas coligadas ou subsidiárias, das quais venham a ter acesso em razão do cumprimento do presente ajuste, não podendo, sob qualquer pretexto, utilizá-las para quaisquer outras finalidades senão aquelas do contrato sem a prévia e expressa autorização da outra parte, responsabilizando-se por eventuais perdas e danos e demais cominações legais.

18.13 A **CONTRATADA** concorda em indenizar, defender e isentar integralmente a **CONTRATANTE**, seus conselheiros, diretores, funcionários e agentes de todas e quaisquer perdas, danos, taxas e despesas oriundas de quaisquer reivindicações oriundas ou relacionadas, de qualquer modo, à perda, alteração ou uso indevido, por parte da **CONTRATADA** ou de seus operadores, dos dados pessoais da **CONTRATANTE**, ou ao acesso, compartilhamento,

destruição ou divulgação não autorizados dos dados pessoais da **CONTRATANTE**.

18.14 Mediante notificação por escrito com antecedência razoável, a **CONTRATANTE** ou uma terceira pessoa indicada por ela, poderá auditar as instalações, redes, sistemas, procedimentos, tratamento e manutenção dos dados pessoais da **CONTRATANTE**, e a conformidade com este contrato, por parte da **CONTRATADA**. A **CONTRATANTE** também estará autorizada a exercer tal direito de auditoria sempre que ocorrer um incidente de segurança dos dados. A **CONTRATADA** cooperará razoavelmente com tal auditoria, fornecendo acesso ao pessoal habilitado, instalações físicas, conforme aplicável, documentação, infraestrutura e qualquer software de aplicativo que trate informações confidenciais da **CONTRATANTE** e/ou dados pessoais da **CONTRATANTE** ou que, de outro modo, tenha acesso às redes e sistemas da **CONTRATANTE**. A **CONTRATANTE** será responsável pelos custos e despesas de tal auditoria (ou pelas taxas e custos de um terceiro que realize a auditoria), a menos que tal auditoria revele violação significativa do contrato, caso no qual a **CONTRATADA** reembolsará a **CONTRATANTE** por tais custos e despesas. A **CONTRATADA** analisará e corrigirá prontamente todas as deficiências identificadas em tal auditoria.

18.15 A **CONTRATADA** notificará a **CONTRATANTE** se receber uma solicitação ou exigência de um órgão regulatório ou governamental com autoridade sobre a **CONTRATADA** ou a **CONTRATANTE** com relação ao tratamento de dados pessoais da **CONTRATANTE** pela **CONTRATADA**, e cooperará integralmente com a **CONTRATANTE** com relação a tal investigação ou auditoria.

18.16 A **CONTRATADA** notificará a **CONTRATANTE**, no prazo de 48 horas, se receber solicitação de um titular dos dados da **CONTRATANTE**. A **CONTRATADA** deverá encaminhar a solicitação à **CONTRATANTE** e prestar toda cooperação razoável necessária para atender à solicitação do titular dos dados da **CONTRATANTE** em conformidade com as leis aplicáveis.

18.17 Encerrada a vigência ou rescisão prematura deste contrato, a **CONTRATANTE** receberá uma cópia do banco de dados em formato de backup e a **CONTRATADA** interromperá o tratamento dos dados e respeitará as normas especificadas na LGPD quanto à exclusão dos respectivos dados e enviará a **CONTRATANTE** um relatório que comprove a exclusão de todos os dados, inclusive nos backups da empresa, salvo em caso de manutenção para

cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese expressamente prevista na LGPD.

18.18 Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas nos termos fixados no presente contrato, tudo em conformidade com o que dispõe a LGPD e demais legislações vigentes.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA FORÇA MAIOR OU DO CASO FORTUITO

19.1 Constitui motivo de força maior ou caso fortuito, para justificativa de atraso ou falta cometida por qualquer uma ou ambas as partes, aos termos do presente Instrumento, os fatos cujos efeitos não sejam possíveis evitar ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil Brasileiro, desde que essas causas afetem, diretamente, os produtos contratados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 É vedada a cessão ou transferência total ou parcial de quaisquer direitos ou obrigações inerentes ao presente contrato por qualquer das partes sem prévia e expressa autorização da outra.

20.2 Fica desde já vedada qualquer operação de desconto de duplicatas junto a instituições financeiras e factoring, ficando a **CONTRATANTE** obrigada a efetuar o pagamento nominalmente a **CONTRATADA**, suspendendo imediatamente o pagamento se eventualmente lhe for encaminhado boletos bancários em que não figure como CEDENTE a **CONTRATADA** e, portanto, a titular originária do crédito.

20.3 A **CONTRATADA** declara estar ciente de que cada uma das unidades da SPDM possui autonomia econômico-financeira própria, inexistindo qualquer tipo de comunicação de responsabilidade entre elas, seja de qualquer natureza, de modo que não poderá impor qualquer restrição ao cumprimento do presente contrato decorrente de relação com qualquer outra unidade da SPDM, sob pena das sanções prescritas neste contrato.

20.4 Os signatários deste contrato declaram, sob as penas da lei, que se encontram investidos dos competentes poderes de ordem legal e societária para representar e assinar o presente instrumento, motivo pelo qual assegurarão, em qualquer hipótese e situação, a veracidade da presente contratação.

20.5 A tolerância de qualquer inadimplemento das obrigações prescritas neste contrato nunca será considerada novação, renúncia, perdão, transação ou qualquer outra forma de alteração ou excludente da responsabilidade das partes contratantes, respondendo assim a parte inadimplente pelas consequências jurídicas dos seus atos, durante a vigência do presente contrato.

20.6 O presente Contrato obriga em todas as cláusulas e condições, não só as Partes, mas também seus herdeiros e sucessores, sejam a que título for estando obrigados a respeitá-lo e cumpri-lo fielmente até o prazo final convencionado.

20.7 É vedada, para qualquer fim, a utilização do logotipo e/ou marca e/ou denominação social da SPDM pela **CONTRATADA**, sem a devida autorização da **CONTRATANTE**. O descumprimento desta disposição caracterizará infração contratual e justa causa para sua rescisão.

20.8 Quaisquer modificações a serem introduzidas neste instrumento somente terão validade e eficácia se devidamente formalizada mediante aditamento contratual escrito firmado pelos representantes legais das partes.

20.9 Caso qualquer das cláusulas ou condições previstas neste contrato venha a se tornar ineficaz ou inexecutável, tal fato não afetará a eficácia e exigibilidade das demais, que deverão ser cumpridas com fidelidade ao aqui disposto.

20.10 Todos os comunicados, avisos e/ou notificações relacionadas a este contrato deverão ser efetuados por escrito e entregues por meio de carta com protocolo ou registrada nos endereços fornecidos pelas partes contratantes.

20.11 O presente contrato substitui e anula todos e quaisquer acordos firmados anteriormente entre as partes com relação ao seu objeto, sejam eles escritos ou verbais.

20.12 Os produtos ora contratados não são fornecidos sob a condição de exclusividade, sendo certo que não serão colocados funcionários ou contratados da empresa **CONTRATADA** à disposição integral e privativa da **CONTRATANTE**.

20.13 As partes concordam em manter sigilo quanto aos dados, informações, modo de atuação, roteiros e outros correlatos que tiveram acesso por força do

presente contrato. A quebra deste sigilo seja a pretexto for, implicará em responsabilidade tanto cível quanto criminal, ainda que venha este contrato a alcançar o seu término.

20.14 A **CONTRATADA** se compromete a manter atualizada e dentro da Lei, toda a documentação necessária para o exercício das funções, incluindo impostos, contribuições, taxas e tributos de qualquer natureza. Tais documentos estarão a qualquer tempo à disposição da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA ASSINATURA DIGITAL

21.1 Este Contrato é assinado eletronicamente pelo **CONTRATANTE**, por intermédio do uso de certificado digital pela Infraestrutura de Chaves Pública Brasileira (ICP-Brasil), mediante o uso de senha pessoal e intransferível de seus representantes legais.

21.2 Caso a **CONTRATADA**, por meio de seu representante legal, também decida por assinar o Contrato eletronicamente, por intermédio do uso de certificado digital pela Infraestrutura de Chaves Pública Brasileira (ICP-Brasil), esta, por este ato, manifesta sua plena ciência e concordância com a validade da assinatura digital para todos os fins legais.

21.3 Caso a **CONTRATADA** opte pela assinatura física do presente contrato, ela declara que reconhece e aceita a autenticidade da referida assinatura eletrônica realizada pelo **CONTRATANTE**, renunciando ao direito de impugnar a sua validade ou eficácia em quaisquer circunstâncias, bem como compromete-se encaminhar, através do sistema de processo eletrônico da versão assinada fisicamente por ela no sistema e encaminhar 1 (via) original impressa para o **CONTRATANTE**.

21.4 Reconhecem ainda as partes que, para todos os fins, incluindo os casos em que a **CONTRATADA** opte por assinar fisicamente o documento, a efetiva data de assinatura do contrato será considerada a data de conclusão do processo de assinatura, pela última assinatura datada, realizada fisicamente ou eletronicamente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

22.1 Fica eleito o foro da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer



SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA

controvérsias oriundas do presente contrato.

E assim, por estarem às partes justas e acordadas, assinam o presente **CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO - PAA**, de forma para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

São Paulo, 11 de julho de 2025.

SPDM – ASSOCIAÇÃO PAULISTA PARA O DESENVOLVIMENTO DA MEDICINA

ENTIDADE CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: