

fl. 562

Processo n.º 2013-0.248.988-3

- 3.2.3.1 Alvará de Registro Sanitário de Estabelecimento de Produtos Alimentícios expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.
- 3.2.3.2 Atestado de fornecimento que comprove que já realizou fornecimento semelhante ao objeto desta licitação.
- 3.2.3.3 Declaração assinada pelo responsável técnico da empresa de que elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação", na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária.
- 3.2.3.4 Declaração firmada pelo Representante Legal da empresa, sob as penas da lei, de que possui e manterá responsável técnico ou Nutricionista da Empresa.
- 3.2.4 Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto à sua qualidade sanitária, embalagem e rotulagem, e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, e com as especificações técnicas contidas no item 1 deste Anexo.
- 3.2.5 Todos os alimentos deverão estar dentro do seu prazo de validade na data estabelecida pela PMSP para o seu consumo, à temperatura adequada, e de acordo com a legislação vigente.
- 3.2.6 A composição dos kits estabelecida pela SEME/CGEA deverá ser cumprida pela empresa DETENTORA de acordo com as instruções indicadas no item 1, especialmente no que diz respeito às quantidades *per capita* estabelecidas para os alimentos e/ou bebidas.
- 3.2.7 A empresa DETENTORA deverá coletar, obrigatoriamente, e guardar por 96 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento do(s) kit(s) fornecido(s), devidamente identificada (inclusive com data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na Portaria Municipal 2619/2011 da SMS.
- 3.2.8 A empresa DETENTORA deverá apresentar no prazo de até 10 (dez) dias da assinatura do contrato, as "Fichas Técnicas" emitidas pelo(s) fabricante(s) dos produtos.
- 3.2.9 Produtos que eventualmente não tiveram a sua "Ficha Técnica" entregue no prazo determinado, não poderão ser fornecidos até sua apresentação. A inclusão de novas marcas de produtos deverá ser solicitada pela empresa DETENTORA por escrito, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, sob pena de incorrer nas penalidades constantes deste instrumento condicionadas a aprovação da SEME/CGEA.
- 3.2.10 **A PMSP/SEME** fará retirada entre os kits entregues na Unidade, para análise sensorial, periodicamente, ficando a empresa DETENTORA sujeita às penalidades previstas na presente, caso os produtos entregues estejam em desacordo com o especificado.

3.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

3.3.1. Os alimentos fornecidos pela empresa DETENTORA, especificados neste Anexo, devem:

- ✓ Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido).
- ✓ Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e atendam ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.
- ✓ Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- ✓ Ter comprovado, através de exames microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:
 - a) Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;
 - b) Seu atendimento à legislação vigente;
 - c) A ausência de:
 - Substâncias prejudiciais à saúde humana,
 - Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),
 - Indicadores de processamento defeituoso,
 - Elementos estranhos à sua composição, não constantes de seu rótulo ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.

3.3.2 Quando envasados, esse envase deverá ser feito através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente vedada, que não permita a passagem de ar e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.

3.3.3. Serem fornecidos, devidamente acondicionados, para consumo com prazo máximo de 02 (dois) dias.

3.4. O preço a ser pago pela Administração pelo(s) objeto(s) compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outras despesas necessárias à sua correta execução, de modo que nenhum outro ônus seja devido à detentora.

4.1. DO LOCAL, PROCEDIMENTOS E PRAZO DE ENTREGA:

- 4.1.1 Toda a logística inerente à prestação do serviço é de responsabilidade exclusiva da empresa DETENTORA da Ata de Registro de Preço.
- 4.1.2 A empresa DETENTORA deverá entregar o produto no Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa na Rua Pedro de Toledo, 1651, nas datas e horários indicados pela PMSP/SEME.
- 4.1.3 A PMSP/SEME comunicará à empresa DETENTORA, com antecedência mínima de 48 horas, datas e horários para as entregas, assim como eventual cancelamento do fornecimento.
- 4.1.4 A empresa DETENTORA responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte até o local de entrega, inclusive quanto ao descarregamento e empilhamento, se for o caso.
- 4.1.5 Será de única e exclusiva responsabilidade da empresa DETENTORA, a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou à PMSP, por conta da execução do objeto contratado.
- 4.1.6 A comprovação da execução do serviço de fornecimento de Kits Lanche será realizada pela Unidade Municipal requisitante, mediante a comprovação das entregas através dos romaneio devidamente assinados e datados que providenciará assinatura nas Notas Fiscais da empresa DETENTORA, pelo Coordenador de CGEA;
- 4.1.7 Os Kits Lanches serão entregues de segunda-feira a sexta-feira no horário das 09h00, conforme cronograma que será repassado para empresa semanalmente com a quantidade a ser entregue por dia.

5.1. DO TRANSPORTE:

- 5.1.1. Os kits lanche, acondicionados conforme descrito e deverão ser transportados em veículos fechados, próprios para transporte de alimentos, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB.
- 5.1.2. Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, em especial, as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/2007 e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente. Esse cadastro deverá ser disponibilizado a SEME sempre que solicitado. **Os veículos deverão ser refrigerados.**
- 5.1.3. Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/97 da SVS/MS, e Portarias CVS 15/1991 e 01/2007.
- 5.1.4. É responsabilidade da DETENTORA emitir documentos fiscais hábeis, que possibilitem o transporte dos alimentos legalmente dentro do Município de São Paulo.

6.1 DA AVALIAÇÃO TÉCNICA DO LOCAL DE PRODUÇÃO DOS KITS

- 6.1.1 Da fiscalização e/ou visita técnica estima-se em 04 (quatro) visitas por ano excluindo os casos de denuncia.
- 6.1.2 A empresa DETENTORA sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, o que não exime a empresa DETENTORA da responsabilidade pelos alimentos fornecidos.
- 6.1.3 A empresa DETENTORA e/ou fabricante obriga(m)-se a permitir, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências, a serem realizadas pelos Técnicos da Coordenadoria de Gestão do Esporte de Alto Rendimento - CGEA, para efeito de verificação do atendimento pela(s) empresa(s) das normas técnicas e das exigências da legislação que rege a matéria e, acatar a conclusão do laudo final elaborado pelo Grupo, submetendo-se às penalidades cabíveis ou, se julgado pertinente pelos técnicos, tomando as providências necessárias, quando for o caso, para corrigir os Pontos Críticos e as irregularidades levantadas.
- 6.1.4 A empresa DETENTORA arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises técnicas dos produtos, se houver.
- 6.1.5 A empresa DETENTORA e /ou fabricante ficará sujeita a registro de histórico de ocorrências no fornecimento, em função dos itens de Controle de Qualidade e do cumprimento de cronogramas e prazos de entrega.
- 6.1.6 A avaliação da qualidade efetuada pela SEME/CGEA não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

6.2 DO CONTROLE DE QUALIDADE

- 6.2.1. A critério da SEME/CGEA análises microscópicas, microbiológicas, físicoquímicas e toxicológicas poderão ser solicitadas para verificar atendimento às exigências do presente e à legislação vigente, e as despesas serão por conta da empresa DETENTORA. Na ocorrência de alguma NÃO CONFORMIDADE nos resultados, o fornecimento do produto será suspenso pela PMSP, e a empresa DETENTORA ficará sujeita às penalidades constantes deste Edital.
- 6.2.2. As análises deverão ser realizadas em laboratórios credenciados ou autorizados pela SEME/CGEA.
- 6.2.3 A empresa DETENTORA deverá submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecidos pela PMSP, inclusive os relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço (como: laboratoriais, técnicas, sensoriais), sendo que os custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes da PMSP.

7.1 DA AVALIAÇÃO TÉCNICO-CULINÁRIA E SENSORIAL

7.1.1 Caberá a Coordenadoria de Gestão do Esporte de Alto Rendimento (CGEA) da Secretaria Municipal de Esporte (SEME) a aprovação dos produtos, através de análise técnica, no início do contrato e posteriormente a cada três meses, compreendida por:

7.1.1.1. Análise de Ficha Técnica

7.1.1.2 Análise de Rótulo do Produto

7.1.1.3 Análise técnica do produto (peso unitário/peso da porção, condições da embalagem)

7.1.1.4 Avaliação sensorial do produto

7.1.1.4.1 As análises mencionadas no subitem 7.1 poderão ser realizadas em conjunto ou independentemente.

7.1.1.4.2 Para serem aprovados, os produtos deverão atender às especificações técnicas de qualidade deste instrumento e à legislação vigente.

7.2. AVALIAÇÃO SENSORIAL

7.2.1 A SEME/CGEA procederá à avaliação sensorial dos kits entregues no início do Contrato e posteriormente semanalmente, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA.

7.2.2 Serão avaliados os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos).

7.2.3 Para a bebida láctea e sucos néctar, a avaliação sensorial limitar-se-á à análise do sabor, por tratarem-se de produtos acondicionados em embalagens cartonadas assépticas, com canudo acoplado.

7.2.4 O produto que apresentar não conformidade na análise técnica será reprovado e novo produto deverá ser encaminhado para aprovação.

8.1 DA ANÁLISE LABORATORIAL

8.1.1 A Administração se reserva o direito de, sempre que julgar necessário, enviar amostras retiradas dentre os kits entregues, para exames laboratoriais, às expensas da detentora da ata, em laboratórios indicados pela SEME/CGEA conforme abaixo:

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