

ANEXO I
MEMORIAL DESCRITIVO - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROCESSO N.º: 2015-0.069.585-4
EDITAL N.º: 042/SEME/2015
MODALIDADE: Pregão Eletrônico – Sistema BEC
TIPO: Menor preço unitário
OBJETO: Sistema de Registro de Preço para o fornecimento de kit lanches para atender os eventos de CGPE.

TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS

TERMO DE REFERÊNCIA

**CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS
CONTRATAÇÕES DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE LANCHES
– “KIT LANCHE”**

DESCRIÇÃO: Constituição de Sistema de Registro de Preços para contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches, aqui denominados “KIT LANCHE”, contendo todos os alimentos prontos para o consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais de consumo, em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com as especificações do presente Termo.

1. COMPOSIÇÃO DOS KITS.

1.1 – Kit Lanche Tipo “A”

KIT – LANCHE TIPO “A”		
PARA EVENTOS COM DURAÇÃO INFERIOR A 04 HORAS		
DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
Néctar de Fruta UHT	01 Unidade de 200 ml	Cartonada asséptica com canudo acoplado
Bolo Individual	01 Unidade pesando entre 35 e 40 gramas	Embalagem Individual
Biscoito Salgado Integral	01 Unidade pesando entre 25 e 30 gramas	Embalagem Individual
Maçã	01 Unidade pesando entre 90 e 110 gramas	Embalagem Individual

Acompanha: além da embalagem do Kit: 01 (um) guardanapo de papel, confeccionado em papel absorvente em folha simples de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm, embalado em filme de polipropileno/polietileno transparente, atóxico, totalmente vedado.

1.2 – Kit Lanche Tipo “B”

KIT – LANCHE TIPO “B”		
PARA EVENTOS COM DURAÇÃO INFERIOR A 04 HORAS		
DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
Néctar de Fruta UHT (LIGHT)	02 Unidades de 200 ml	Cartonada asséptica com canudo acoplado
Pão tipo bisnaga	01 Unidade pesando 20 gramas	Embalagem Individual
Barra de Cereais	02 Unidades pesando entre 22 e 25 gramas	Embalagem Individual
Geleia de Frutas (Light)	01 Unidade pesando entre 15 e 18 gramas	Embalagem Individual
Acompanha: além da embalagem do Kit: 01 (um) guardanapo de papel, confeccionado em papel absorvente em folha simples de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm, embalado em filme de polipropileno/polietileno transparente, atóxico, totalmente vedado e 01 (uma) Unidade de mini colher, descartável, confeccionada em material atóxico, plástico e resistente, que deverá ser embalada individualmente ou junto com o guardanapo de papel.		

1.3 – Kit Lanche Tipo “C”

KIT – LANCHE TIPO “C”		
PARA EVENTOS COM DURAÇÃO SUPERIOR A 05 HORAS		
DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
Néctar de Fruta UHT	01 Unidade de 200 ml	Cartonada asséptica com canudo acoplado
Pão tipo bisnaga	03 Unidades pesando 20	Embalagem Individual

	gramas	
Achocolatado UHT	01 Unidade de 200 ml	Cartonada asséptica com canudo acoplado
Maçã	01 Unidade pesando entre 90 e 110 gramas	Embalagem Individual
Geleia de Frutas	03 Unidades pesando entre 15 e 18 gramas	Embalagem Individual
Biscoito Salgado Integral	01 Unidade pesando entre 25 e 30 gramas	Embalagem Individual
<p>Acompanha: além da embalagem do Kit: 03 (três) guardanapos de papel, confeccionados em papel absorvente em folha simples de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm, embalados individualmente em filme de polipropileno/polietileno transparente, atóxico, totalmente vedado e 03 (três) unidades de mini colheres, descartáveis, confeccionadas em material atóxico plástico e resistente, que deverão ser embaladas individualmente ou junto com o guardanapo de papel.</p>		

Para tais composições a empresa detentora da Ata de Registro de Preços deverá observar as seguintes especificações técnicas dos produtos:

BARRA DE CEREAIS	
SABORES	Banana, Castanha do Pará, Frutas Variadas (salada de frutas/frutas vermelhas)
COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, e a(s) fruta (s) que caracteriza(m) o sabor. Ter no mínimo 1g de fibra alimentar.
OPCIONAL	1) Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. As barrinhas poderão ter alegação de “com iogurte”/“sabor de iogurte”. 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam à composição obrigatória.
EMBALAGEM	Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
PESO:	Peso Líquido Unitário da Barra: de 22 (vinte dois) a 25 (vinte e cinco) gramas
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 16/99; 17/99 e 19/99; Resolução RDC nº 171 de 04/09/2006 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS;

BEBIDA LACTEA UHT SABOR CHOCOLATE	
SABORES	Chocolate
COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Leite integral e/ou semi-desnatado e/ou desnatado, soro de leite, açúcar, cacau em pó. A base láctea deverá representar pelo menos 51% do total de ingredientes do produto.
OPCIONAL:	Outras substâncias alimentícias lácteas ou não lácteas aprovadas, p.ex., extrato de malte, maltodextrinas; aditivos permitidos pela legislação, vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação, todos declarados no rótulo.
EMBALAGEM:	Primária: Cartonada asséptica, contendo 200 ml do produto por unidade, com canudo acoplado. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
COMPOSIÇÃO ISENTA:	Gordura vegetal hidrogenada, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza.
NOTA:	Produto com registro obrigatório (SIF).
LEGISLAÇÃO:	Instrução Normativa nº 16 de 23/08/05, MAPA. Resolução nº 04 de 24/11/88 – CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MA. Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Portaria nº 27 de 13/01/98 – SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 – SVS/MS;

BISCOITO SALGADO INTEGRAL (EMBALAGEM INDIVIDUAL)	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans na porção), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). O produto poderá conter: 1) Gordura trans: ≤ 0,1 grama na porção de 30 gramas. 2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas

	OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação e que sejam declaradas no rótulo.
	ISENTA: Corantes artificiais.
PESO	Peso Líquido Unitário: 25 a 30 g
EMBALAGEM	Primária: Pacote em filme do polipropileno, podendo ser metalizado. Deverá ser própria para contato com alimentos. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA/MS. Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 – ANVISA/MS; Resolução nº 383 de 05/08/99 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 – ANVISA/MS; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92.

BOLO INDIVIDUAL (SABORES VARIADOS)	
COMPOSIÇÃO	<p>OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans na porção) ou óleo vegetal.</p> <p>1) Gordura Trans: ≤ 0,1 g na porção de 40 g 2) Gorduras Saturadas: ≤ 5 g / 100 g 3) Gorduras Totais: ≤ 12% em peso</p> <p>Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:</p> <p>Sabores (opções): Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó. Abacaxi: conter aroma de abacaxi. Laranja: conter aroma de laranja. Coco: conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco. Baunilha: conter aroma de baunilha. Cenoura: conter cenoura. Fubá ou Milho: conter fubá de milho. Limão: conter aroma de limão. Mesclado de Chocolate com Coco ou mesclado Chocolate com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a</p>

	<p>massa clara aroma de coco ou de baunilha.</p> <p>OPCIONAL: 1) Leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, e proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação</p> <p>ISENTA: Corantes artificiais</p>
INSTRUÇÃO	Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes.
EMBALAGEM	Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. Deverá ser própria para contato com alimentos. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
PESO	Peso Líquido Unitário: entre 35 g e 40g sendo tolerada, no caso de peso inferior, uma variação de até 5%.
LEGISLAÇÃO	<p>Lei Federal nº 8543 de 23/12/92;</p> <p>Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS;</p> <p>Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS.</p>

GELEIA DE FRUTAS: 1) MORANGO; 2) GOIABA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extratos aquosos da fruta e açúcar.
	OPCIONAL: Adição de glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta.
	ISENTA: 1) Pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos

	animais ou vegetais, fermentações 2) corantes, aromas artificiais e conservadores (máximo de 0,01 g/100g de dióxido de enxofre e/ou seus sais decorrente do seu eventual emprego no processamento das frutas).
INSTRUÇÃO	Proporção: mínimo de 50 partes de frutas frescas (ou equivalente), e máximo de 50 partes de açúcar.
EMBALAGEM	Primária: Blister em material plástico, vedado com folha laminada e própria para contato com alimentos. Peso líquido do conteúdo = entre 15 g e 18g, sendo tolerada, no caso de peso inferior, uma variação de até 5%. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03. Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90

MAÇÃ NACIONAL	
DESCRIÇÃO	Fruto da espécie Malus domestica Borkh, nacional; Variedades: Fuji e/ou Gala; Categoria I
CLASSE OU CALIBRE	De acordo com o número de frutos contidos na embalagem, a maçã deverá pertencer à classificação de mercado de 163 a 175 frutos, correspondendo ao peso limite inferior de 100 gramas e peso limite superior de 115 gramas. Será tolerada uma mistura de maçãs pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que o total fora do especificado não ultrapasse a 5% (cinco por cento) para mais e para menos da quantidade total entregue.
CARACTERÍSTICAS	Procedentes de espécies genuínas e sãs deverão satisfazer as seguintes condições mínimas: a) Serem frescas, sãs e inteiras; b) Terem atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e

GERAIS	variedade; c) Apresentarem grau de maturação que lhes permita o consumo imediato e suportar a manipulação, o armazenamento e o transporte; d) Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes; e) Estarem isentas de: e1) substâncias terrosas; e2) sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; e3) umidade externa anormal; e4) odor e sabor estranhos; e5) resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; e6) enfermidades; e7) insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos e embalagens); e8) rachaduras e cortes na casca; e9) praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. f) Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade.
LIMITES MAXIMOS DE DEFEITOS	A maçã deverá enquadrar-se dentro dos limites máximos de defeitos para a Categoria 01, definida na Instrução Normativa nº 05/2006 do MAPA. Não serão tolerados os defeitos: cortiça (Bitter Pit), danos de geada, podridão, congelamento, desidratação, degenerescência interna severa, frutas passadas (sobre maduras) e escaldadura.
EMBALAGEM	Primária: filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado.
APRESENTAÇÃO	Devidamente lavadas e higienizadas.
ROTULAGEM	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 05 de 09/02/2006 – MAPA; Lei nº 9.972, de 25.05.2000, regulamentada pelo Decreto nº 6.268 de 22.11.07; Resolução RDC nº 12, de 02.01.01 - ANVISA/MS; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12.11.02; Resolução RDC nº 259/02 - ANVISA/MS. Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90

GELEIA DE FRUTAS LIGHT: 1) UVA – GOIABA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extratos aquosos da fruta e açúcar.
	OPCIONAL: VERSÃO LIGHT, com aproximadamente menos de 50% de calorias quando comparado à versão convencional, adição de glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta.
	ISENTA: 1) Pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, fermentações 2) corantes, aromas artificiais e conservadores (máximo

	de 0,01 g/100g de dióxido de enxofre e/ou seus sais decorrente do seu eventual emprego no processamento das frutas).
INSTRUÇÃO	Proporção: mínimo de 50 partes de frutas frescas (ou equivalente), e máximo de 50 partes de açúcar.
EMBALAGEM	Primária: Blister em material plástico, vedado com folha laminada e própria para contato com alimentos. Peso líquido do conteúdo = entre 15 g e 18g, sendo tolerada, no caso de peso inferior, uma variação de até 5%. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03. Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90

PÃO TIPO BISNAGUINHA	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATÓRIA: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. 1) Gordura trans: no máximo, 0,1 grama na porção de 30 gramas. 2) Gorduras saturadas: < 5,5 gramas/100g OPCIONAL: Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (isenta ou com quantidades não significativas de gorduras trans na porção), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação exceto corantes artificiais.
	ISENTA: Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais
	Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

EMBALAGEM	Primária: de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedado, íntegro, de tamanho apropriado.
APRESENTAÇÃO	As unidades de pão deverão ser embaladas individualmente.
ROTULAGEM	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: 1. Denominação de venda do alimento (nome do produto e marca) 2. Lista de Ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou n.º INS), caso utilizados, 3. Conteúdo Líquido 4. Identificação da Origem (nome, endereço e CNPJ do estabelecimento fabricante e/ou do estabelecimento produtor dos Kits) 5. Identificação do Lote ou data de fabricação 6. Data de Validade 7. Informação Nutricional
PESO	Peso Líquido Unitário: 20g (vinte gramas) sendo tolerada uma variação de até 10% no peso líquido
LEGISLAÇÃO	Resolução n.º 383 de 05/08/99 - ANVS/MS; Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n.º 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal n.º 10674 de 16/05/03; Lei Federal n.º 8543 de 23/12/92.

NÉCTAR DE FRUTAS	
COMPOSIÇÃO	Sabores (opções): Abacaxi, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pera, Pêssego e Uva. OBRIGATORIA: Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável.
	OPCIONAL: Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
	ISENTA: Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.

EMBALAGEM	Primária: Caixa cartonada asséptica (com canudo acoplado). Deverá ser própria para contato com alimentos. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA.
CONTEUDO	Conteúdo Líquido: 200 (duzentos) ml
LEGISLAÇÃO	<p>Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; e Decreto nº 6871 de 04/06/2009;</p> <p>Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00;</p> <p>Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS;</p> <p>Decreto 99066 de 08/03/90</p> <p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;</p> <p>Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS;</p> <p>Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A.;</p> <p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.</p> <p>Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90</p>

2. CRONOGRAMA ESTIMADO DE UTILIZAÇÃO DOS KITS.

Estima-se a seguinte previsão para fornecimento para um período de 12 meses

UNIDADE	KIT TIPO A	KIT TIPO B	KIT TIPO C
SEME - CGPE	13.960	13.960	30.000
SEME - CGEE	0	0	1.500

A requisição mínima será de 50 Kits por evento.

3. DESCRIÇÕES DETALHADAS DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FORNECIMENTO.

3.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches através do Sistema de Registro de Preço, aqui denominados “kits lanche”, contendo todos os alimentos prontos para o consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais de consumo, em condições higiênico-sanitárias adequadas, em conformidade com o presente Termo de Referência,

3.1.1. Tal atendimento compreende o fornecimento de KITS LANCHE para o consumo, compostos por alimentos e demais insumos, nas quantidades

necessárias ao pleno atendimento do objeto definido no item 1, nas unidades e horários determinados pela Secretaria Municipal de Esportes, Lazer e Recreação, dentro do município de São Paulo, com entrega de acordo com as requisições,

- 3.1.2.** Os produtos que compõem os kits deverão ser embalados em porções individuais em embalagens atóxicas, próprias para contato com alimentos, totalmente vedadas, íntegras. Deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS, Resoluções RDC nº 359 e 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16/05/2003 e Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90.
- 3.1.3.** Os kits deverão ser fornecidos em embalagem de polipropileno/polietileno fechadas, íntegras, atóxicas, transparentes, próprias para contato com alimentos, de tamanho apropriado, tipo sacola. Nas sacolas do Kit deverá constar o logotipo da Prefeitura do Município de São Paulo em Preto e Branco e os dizeres: **“Produto destinado ao programa de alimentação da PMSP/SEME – Proibida a Venda.”**.
- 3.1.4.** Os kits devidamente embalados deverão ser acondicionados em caixas de papelão reforçado que resistam às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade máxima para 25 (vinte e cinco) unidades, e deverão constar na caixa, além da identificação do estabelecimento produtor dos Kits, os seguintes dizeres: **“Produto destinado ao programa de alimentação da PMSP/SEME – Proibida a Venda.”**.
- 3.1.5.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248 de 17/07/2008, do INMETRO.
- 3.1.6.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o seu perfeito armazenamento.

3.2. CONDIÇÕES GERAIS

- 3.2.1** Todos os procedimentos para a execução do presente objeto deverão ocorrer de acordo com a legislação em vigor referente às boas práticas para serviços de alimentação.
- 3.2.2** A empresa deverá atender à Resolução CFN nº 378/2005, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
- 3.2.3** A empresa deverá apresentar:

- 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 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 Contratante.

- 3.2.10** A Contratante 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;
 - 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. Todos os produtos deverão estar dentro do seu prazo de validade no dia da entrega

3.3.3.1 O vencimento não poderá ter data inferior a dois dias da data de entrega do Kit Lanche. Exemplo: todos os alimentos de kits entregues em 10/04/15 deverão ter validade, no mínimo, até 13/04/15.

3.3.3.2 A composição dos kits estabelecida pela SEME/CGPE deverá ser cumprida pela CONTRATADA de acordo com os quadros apresentados nos subitens 1.1. (alimento/porcionamento/embalagem)

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. DOS LOCAIS, 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 os Kits, no(s) local (is) indicado(s) na(s) Ordem(s) de Serviço e constantes da(s) requisição(ões), respeitada a quantidade mínima de 50 (cinquenta) kits por requisição/local.

4.1.3 A PMSP/SEME comunicará à empresa DETENTORA, com antecedência mínima de 48 horas, a contar da emissão da Ordem de Serviço as 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 Fiscal do ajuste.

4.1.7 Os Kits Lanches poderão ser entregues de segunda-feira a domingo no horário das 08:00 às 17:00 horas, conforme cronograma que será repassado para empresa por ocasião da emissão da ordem de serviço.

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 Contratante, 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 CONTRATANTE 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 CONTRATANTE as 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 CONTRATANTE.
- 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 CONTRATANTE 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 Contratante 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, a expensas da detentora da ata, em laboratórios indicados pela CONTRATANTE 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.