TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para contratação de empresa especializada em fornecimento de KIT'S LANCHES e ÀGUA MINERAL, sob regime de empreitada por preço unitário, para atendimento parcelado a diversos eventos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando os diversos eventos os quais realizamos na Cidade de São Paulo, e visando atender a organização dos mesmos com maior eficácia, e atendendo ao interesse público.

2.2. Sabendo que os eventos realizados pela Cidade de São Paulo em sua maioria tendem a ser democráticos e descentralizados, compete a Municipalidade preparar e estruturar a cidade, proporcionando da melhor forma o bem estar, lazer, entretenimento dos cidadãos durante as festividades.

2.3. É fundamental que eventos de grande porte da Cidade de São Paulo, possam contar com insumos, produtos e serviços de qualidade, bem como é preciso garantir nutrientes para a perfeita execução das atividades laborais, mantendo ativo o estado de alerta, concentração, energia e disposição dos servidores que atua na fiscalização e demais equipes que atuam na preparação dos eventos. Ainda ressaltamos a importância da hidratação, pois é fundamental para manter o equilíbrio do organismo.

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	ESTIMATIVA P/ 12 MESES
1	**Kit Lanche Tipo A - Composto de:** a) 01 Lanche, Pão Tipo Branco Tradicional (aproximadamente 50g) com recheio mínimo de 30g de Queijo Muçarela e 30g de Presunto (Embalagem Atóxica, com Etiqueta de Ingredientes e composição nutricional e validade) b) 01 Bolo, de 30g, sabor variados c) 01 refrigerante de 350 ml (Embalagem alumínio) d) 01 Barra de Chocolate de 25g; e) 02 Barras de Cereal, de 25g, sabor diversos f) 02 Guardanapos de Papel, com boa absorção, com dimensão mínima de 22x22cm.	**47.800**
	Kit Lanche Tipo B - Composto de: a) 01 Lanche, com 02 Fatias de Pão de Forma, com Recheio mínimo de 30g de Queijo Muçarela e 30g de Salame (Embalagem Atóxica e Transparente, com etiqueta de ingredientes e composição nutricional e validade) b) 01 refrigerante de 350 ml (Embalagem alumínio) c) 01 Barra de Chocolate de 25g; d) 02 Barra de Cereal, de 25g, sabor diversos e) 02 Guardanapos de Papel, com boa absorção, com dimensão mínima de 22x22cm.	**47.800**
2	**Água mineral**, sem gás, garrafa tipo PET (polietileno tereftalato), super transparente, com capacidade entre 500ml a 520ml.	**126.000**

3.1. COMPOSIÇÃO DOS PRODUTOS

3.1.1. **Bolo individual** (30 g.), variando entre os sabores de chocolate, morango, baunilha e doce de leite

a. Composição: Produto assado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, óleo e/ou gordura vegetal, devendo conter na sua parte interna recheio apropriado no sabor descrito, como consta na embalagem do produto. O produto poderá conter leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas.

b. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de material laminado BOPP (polietileno biorientado) /BOPP metalizado ou PET (poliéster) /PET metalizado/PE (polietileno). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da

embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido aproximado entre 30g (trinta gramas) e 40g (quarenta gramas).

3.1.2. **Queijo Muçarela:**

a. Composição: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas específicas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácidos cítrico, láctico, acético ou tartárico. Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE, a seu critério, a utilização de queijo processado fatiado – sabor muçarela.
b. Peso: cada fatia deverá apresentar peso líquido aproximado entre 30g (trinta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.

3.1.3. **Salame:**

a. Composição: Carne suína, carne bovina, toucinho, sal, leite em pó, maltodextrina, pimentas branca e preta, proteína vegetal hidrolisada, condimentos naturais, aromas: de fumaça e natural, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidantes: ascorbato de sódio, e ácido eritórbico, conservadores: nitrito de sódio.
b. Peso: cada fatia deverá apresentar peso líquido aproximado entre 30g (trinta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.

3.1.4. **Presunto:**

a. Composição: Carne suína, água, sal, proteína de soja, açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizantes: pirofosfato tetrapotássico e pirofosfato tetrassódico, aromatizantes: aroma idêntico ao natural de carne e alho, aromas naturais (contém aroma natural de pimenta), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio.
b. Peso: cada fatia deverá apresentar peso líquido aproximado entre 30g (trinta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.

3.1.5. **Barra de cereal: Sabores: variados.**

a. Composição: 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. 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" ou "com cobertura de chocolate" / "com cacau".

b. Embalagem: Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

c. Peso Líquido Unitário da Barra: 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.

3.1.6. **Pão tipo forma:**

a. Composição: 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. Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: açúcares, óleos e gorduras (preferencialmente isentas de gorduras trans), fibras, adição de vitaminas e minerais, e os aditivos permitidos pela legislação exceto corantes artificiais. ISENTA: Corantes de qualquer natureza.

b. Peso: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.

3.1.7. **Pão Tipo Branco Tradicional:**

a. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, sal, soro de leite em pó, glúten e extrato de malte, estabilizantes, polisorbato, estearoil - 2 - lactil lactato de cálcio e lecitina de soja, emulsificante mono e diglicerídeos de ácido graxos, conservante propionato de cálcio.
b. Embalagem Atóxica, com Etiqueta de Ingredientes e composição nutricional e validade
c. Peso: 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.

3.1.8. **Água Mineral sem Gás 500ml a 520ml (garrafa Pet)**

a. Composição: Produto composto de magnésio, sódio, potássio, flúor e bicarbonatos.

b. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.

c. Embalagem: Em garrafa Pet Transparente atendendo a legislação vigente, tendo capacidade mínima de conteúdo em 500 ml e máximo em 520 ml.

3.1.9. **Refrigerante:**

a. Composição: água, extrato de guaraná ou cola, açúcar, edulcorantes, aromatizantes, corantes, acidulantes, conservantes e anidrido carbônico (CO^2).
b. Embalagem: capacidade de 350 ml; Lata de Alumínio.

3.1.10. **Barra de Chocolate:**

a. Composição: Açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.

b. Embalagem: capacidade de 25g.

3.2. DISTRIBUIÇÃO E LOGÍSTICA

3.2.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches, aqui denominados "kits lanches", contendo todos os alimentos prontos para o consumo, embalados individualmente, de fácil transporte e com a distribuição nos locais e endereços de consumo que serão definidos pela contratante (município de São Paulo) sob-responsabilidade da empresa contratada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, destinados aos participantes dos eventos oficiais da Cidade de São Paulo, tais como equipes de apoio e demais participantes dos nossos programas.

3.2.2. Tal solicitação compreende o fornecimento de lanches prontos para o consumo, composto por alimentos e demais insumos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento, de acordo com as demandas de cada evento, as quais serão apresentadas com prazo de até 72h de antecedência do evento, dentro do município de São Paulo. Se necessário deverá ocorrer até 2 (duas) entregas no mesmo local, por questões de segurança alimentar.

3.2.3. Acondicionar o Kit Lanche em caixas térmicas, higienizadas e resistentes ao transporte, devendo retirá-las no dia seguinte ao da entrega;

3.2.4. Transportar os produtos na temperatura adequada, em condições que preservem sua qualidade, suas características, e dentro do prazo de validade;

3.2.5. Do recebimento:

3.2.5.1. Recusar, quando considerada imprópria, a embalagem que estiver defeituosa ou inadequada e que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, solicitando troca imediata.

3.2.5.2. Indicar, na ordem de Fornecimento dos Kits Lanches e Águas de Fornecidas, o servidor responsável em receber os alimentos, que deverá verificar quantidade e condições de entrega do objeto;

3.2.5.3. Prestar todas as informações necessárias à execução dos ajustes;

3.2.5.4. Acompanhar e supervisionar o fornecimento do Kits Lanches e Águas.

4. VIGÊNCIA

4.1. A Ata de Registro de Preço é válida pelo período de 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período nos termos da legislação vigente.

4.2. Os contratos decorrentes deste registro de preços poderão ter a vigência de até 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura do contrato.

5. DAS CONDIÇÕES E DOS PRAZOS DE PAGAMENTO

5.1. O serviço é medido por cada produto/kit, conforme o projeto indicado pela fiscalização.

5.2. O prazo para pagamento da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pela fiscalização, será de 30 (trinta) dias contados da data de sua apresentação pelo Fiscal, ao Setor financeiro da Contratante.

5.3. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria licitante, obrigatoriamente com o número de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, apresentado nos documentos de habilitação e proposta, não se admitindo Nota/Fiscal emitida com outros CNPJs, mesmo aqueles das filiais.

5.4. Os pedidos de pagamentos deverão vir devidamente instruídos com a documentação necessária, conforme Portaria nº 170/SF/2020.

5.5. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para correções necessárias, não respondendo a Contratante por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

5.6. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL S/A;

5.7. Todos os custos com impostos, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que por ventura ocorrerem serão de responsabilidade da empresa vencedora.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, cabe à CONTRATADA o comprimento das seguintes obrigações:

6.1.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação técnica e financeira exigidas na licitação;

6.1.2. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Instrumento, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação, bem como observar conduta adequada na utilização dos materiais, produtos, ferramentas e utensílios;

6.1.3. Levar ao conhecimento do CONTRATANTE qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução do serviço contratado, para adoção de medidas cabíveis, bem como, comunicar por escrito e de forma detalhada, todo tipo de acidente que eventualmente venha ocorrer;

6.1.4. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Produtos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso;

6.1.5. Utilizar somente produtos de primeira qualidade na preparação dos kit's lanches, reservando-se a CONTRATANTE o direito de recusar

qualquer produto que apresente não ser apropriado para consumo.

6.1.6. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados, durante a execução dos serviços, ou em conexão com ele.

6.1.7. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originalmente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência;

6.1.8. Responsabilizar-se pelo pagamento de eventuais multas aplicadas por quaisquer autoridades federais, estadual e/ou municipais, em consequência de fato a si imputável e relacionada aos serviços contratados;

6.1.9. Manter durante todo o período de vigência do ajuste, todas as condições que ensejaram sua contratação;

6.1.10. Adotar, além dos procedimentos estabelecidos nestas instruções, todas as normas legais que se relacionam com a execução dos serviços deste Termo de Referência;

6.1.11. Assumir integralmente responsabilidade pela boa execução e eficiência da prestação dos serviços, devendo ser efetuado de acordo com as normas de execução, instruções e demais documentos técnicos fornecidos, bem como pelos danos decorrentes da realização desses trabalhos.

6.1.12. Promover a organização técnica e administrativa do fornecimento, de modo a conduzi-lo eficientemente;

6.1.13. Prover os recursos humanos e materiais, necessários ao fornecimento do objeto;

6.1.14. Responsabilizar-se pelo carregamento e transporte até o local de entrega, inclusive quanto ao descarregamento e empilhamento, se for o caso.

6.1.15. Fornecer alimentos comprovadamente de primeira linha, dentro da validade para seu consumo, à temperatura adequada, frescos, de acordo com a determinação da ANVISA e legislação vigente;

6.1.16. Cumprir os prazos e frequências das obrigações ajustadas para o fornecimento do objeto;

6.1.17. Comunicar a SMSUB, em tempo hábil, sobre eventuais obstáculos ao ritmo e qualidade dos trabalhos, propondo soluções, se for o caso;

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações deste Termo de Referência.

7.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas e os termos de sua proposta.

7.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos produtos, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para providências cabíveis.

7.4. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da produção dos alimentos, fixando prazo para sua correção.

7.5. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato.

7.6. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de incorrer em aplicação de penalidade.

8. DA GARANTIA CONTRATUAL

8.1. Será exigida, previamente à formalização das contratações decorrentes desta Ata de Registro de Preços, garantia do Contrato, que será prestada mediante depósito no Tesouro Municipal, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

8.2. A garantia será prestada em moeda corrente nacional, Letras do Tesouro Municipal, seguro-garantia, títulos da dívida pública ou fiança bancária, observando-se o disposto no artigo 56, §1°, incisos I, II e III da Lei Federal n° 8.666/93.

8.3. A garantia exigida pela Administração será utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato e/ou de multas aplicadas à empresa contratada.

8.4. A garantia contratual será devolvida após o recebimento definitivo dos kits lanches e água, mediante requerimento da Contratada.

8.5. Estará dispensada a garantia no caso de contratação sem formalização pôr Termo de Contrato.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Declaração De Comprovação De Regularidade Perante A Vigilância Sanitária Da Secretaria De Estado Da Saúde.

9.1.1. Certificado de Vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 05/2013, de 09/04/13.

9.2. Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado com CRN, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;

9.3. Comprovação de organização de no mínimo 10 (dez) diferentes atividades e/ou diferentes eventos realizadas no mesmo dia, em locais diversos.

9.4. Nos termos do Artigo 30, **Inciso** II, da Lei 8.666/93, comprovação de possuir em nome da empresa licitante, atestado(s) ou certidão(ões) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado devidamente registrados na entidade profissional competente, comprovando aptidão e capacidade operacional para desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o serviço da licitação, e que comprovem, a execução dos serviços de maior relevância, com os quantitativos mínimos de 20% definidos conforme a tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTITATIVO A COMPROVAR (20%)

1	**Kit Lanche Tipo A** - Composto de: a) 01 Lanche, Pão Tipo Branco Tradicional (aproximadamente 50g) com recheio mínimo de 30g de Queijo Muçarela e 30g de Presunto (Embalagem Atóxica, com Etiqueta de Ingredientes e composição nutricional e validade) b) 01 Bolo, de 30g, sabor variados c) 01 refrigerante de 350 ml (Embalagem alumínio) d) 01 Barra de Chocolate de 25g; e) 02 Barras de Cereal, de 25g, sabor diversos f) 02 Guardanapos de Papel, com boa absorção, com dimensão mínima de 22x22cm.	**9.560**
	Kit Lanche Tipo B - Composto de: a) 01 Lanche, com 02 Fatias de Pão de Forma, com Recheio mínimo de 30g de Queijo mussarela e 30g de Salame (Embalagem Atóxica e Transparente, com etiqueta de ingredientes e composição nutricional e validade) b) 01 refrigerante de 350 ml (Embalagem alumínio) c) 01 Barra de Chocolate de 25g; d) 02 Barra de Cereal, de 25g, sabor diversos e) 02 Guardanapos de Papel, com boa absorção, com dimensão mínima de 22x22cm.	**9.560**
2	Água mineral, sem gás, garrafa tipo PET (polietileno tereftalato), super transparente, com capacidade entre 500ml e 520ml.	**25.200**

10. PREÇO REFERENCIAL

10.1. As especificações, quantidades e valores do serviço a serem registrados são:

ITEM	DESCRIÇÃO	Quant. Estimada Total	Unid.	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1	**Kit Lanche Tipo A** - Composto de: a) 01 Lanche, Pão Tipo Branco Tradicional (aproximadamente 50g) com recheio mínimo de 30g de Queijo Muçarela e 30g de Presunto (Embalagem Atóxica, com Etiqueta de Ingredientes e composição nutricional e validade) b) 01 Bolo, de 30g, sabor variados c) 01 refrigerante de 350 ml (Embalagem alumínio) d) 01 Barra de Chocolate de 25g; e) 02 Barras de Cereal, de 25g, sabor diversos f) 02 Guardanapos de Papel, com boa absorção, com dimensão mínima de 22x22cm.	47.800	**Kit's**	**R$ 27,17**	**R$1.298.566,67**
	Kit Lanche Tipo B - Composto de: a) 01 Lanche, com 02 Fatias de Pão de Forma, com Recheio mínimo de 30g de Queijo mussarela e 30g de Salame (Embalagem Atóxica e Transparente, com etiqueta de ingredientes e composição nutricional e validade) b) 01 refrigerante de 350 ml (Embalagem alumínio) c) 01 Barra de Chocolate de 25g; d) 02 Barra de Cereal, de 25g, sabor diversos e) 02 Guardanapos de Papel, com boa absorção, com dimensão mínima de 22x22cm.	47.800	**Kit's**	**R$ 31,00**	**R$1.481.800,00**
2	Água mineral, sem gás, garrafa tipo PET (polietileno tereftalato), super transparente, com capacidade entre 500ml e 520ml.	126.000	**Garrafas**	**R$ 5,53**	**R$697.200,00**
				VALOR GLOBAL TOTAL ESTIMADO:	**R$ 3.477.566,67**

10.2. Preço unitário estimado, correspondente a unidade de cada item, considerando os custos de material, mão de obra, preparação, manutenção, distribuição e logística dos produtos, sendo kit lanches e as águas.

11. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. Os alimentos e bebida serão recebidos com a antecedência de até 01 (uma) hora, contados da data da entrega dos kits e águas nos locais e endereços indicados pelo CONTRATANTE, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

11.2. Quanto ao transporte e Distribuição dos alimentos e bebidas:

11.2.1. Transportar os alimentos e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

11.2.2. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com Certificado de Vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 05/2013, de 09/04/13.

11.2.3. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013, de 09/04/2013.

11.2.4. O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos e possuir certificado de vistoria, de acordo com o Código Sanitário Vigente.

11.2.5. Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

11.2.6. Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: *Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível.*

11.2.7. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

11.2.8. Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

11.2.9. Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

11.2.10. A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 05/99, de 09/04/13.

11.2.11. Os produtos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

11.2.12. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela fiscalização do Contrato.

11.2.13. Em caso de atraso na entrega e distribuição dos lanches e águas, o prazo de tolerância será de 15 minutos. Após este prazo aplicar-se-á as devidas penalidades conforme este Termo de Referência.

11.2.14. Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

11.2.15. É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

11.2.16. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

11.2.17. Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

11.2.18. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

11.2.19. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar.

11.3. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Funcional RF ou Registro Geral (RG) emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

11.4. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

11.4.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

11.4.2. Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

11.4.3. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

11.4.4. Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

12. DAS PENALIDADES

12.1. As penalidades aplicáveis são as previstas no Capítulo IV, da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas pertinentes, cláusulas contratuais e o presente Termo de Referência.

12.2. Advertência;

12.3. Multa pela não entrega do serviço no prazo estabelecido sobre o valor do contrato, a partir do qual se caracterizará a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, com as consequências daí advindas:

12.3.1. Multa por inexecução parcial do contrato: 30% (trinta por cento), quando entregue após as 2 (duas) horas que antecedem o evento.

12.3.2. Multa por inexecução total do contrato: 50% (cinquenta por cento), quando não houver entrega após o horário estabelecido para começo do evento.

12.4. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras.

12.5. Durante a execução dos serviços ora contratados a CONTRATADA deverá cumprir todas as suas obrigações trabalhistas. Caso a Contratante constate o descumprimento da legislação trabalhista no curso da execução do contrato, ou

ainda havendo a informação nesse sentido, prestada pelo Ministério Público do Trabalho, aplicar-se-á a Contratada as sanções contratuais previstas no art. 78, XII e art. 88, III da Lei Federal 8.666/93 (declaração de inidoneidade), consoante determina o Decreto nº 50.983/09.

12.6. As multas aplicadas a Contratada deverão ser pagas no prazo improrrogável de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento, pela mesma, da notificação para pagamento, podendo, entretanto, se for o caso, ser descontada do pagamento que lhe for devido pela Administração, ou de eventual garantia prestada pela Contratada.

12.7. As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a Contratada da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

12.8. Poderá ser proposta pelo gestor do contrato a aplicação da pena de ADVERTÊNCIA ao invés de multa, caso entenda que a irregularidade constatada não é de natureza grave.

12.9. O valor da multa será atualizado monetariamente, nos termos da Lei nº 10.734/89, Decreto nº 31.503/92, e alterações subsequentes.

12.10. Os danos e/ou prejuízos causados por culpa ou dolo da Contratada serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado da notificação administrativa, sob pena de, sem prejuízo de o ressarcimento, incidir multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação.

12.11. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da data de intimação da empresa apenada. A critério da Administração e em sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a mesma tenha a receber da SMSUB.

12.12. Não havendo pagamento pela empresa, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se ao processo executivo.

São Paulo, 01 de dezembro de 2023.

Vinicius Moreno
Coordenador
SMSUB/CADM