

TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

I – Contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches – “Kits Lanches”:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 DESCRIÇÃO DO OBJETO

A presente contratação tem por objeto a constituição de Sistema de Registro de Preços, com empresa especializada para fornecimento de lanches 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 a presente requisição, destinadas aos atletas regularmente matriculados no Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa.

1.1.1 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, na unidade e horário determinados pela Prefeitura, dentro do município de São Paulo, com entrega diária.

1.1.2 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.

1.1.3 Cada kit deverá conter, também, 1 (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.

1.1.4 Os kits deverão ser fornecidos em embalagem de plástico, tipo bandeja, com tampa articulada, contendo de um lado trava para evitar que a tampa solte e, evitar também contato com outros produtos, medindo aproximadamente comprimento/largura/altura, medida interna 19,5cm x 12,5cm x 7cm, medida externa 22,5cm x 16,5cm x 7,5cm, que resista às condições de manipulação, armazenamento e distribuição, lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 4,5 cm, assegurando total inviolabilidade.

1.1.5 Os kits devidamente embalados deverão ser fornecidos em caixa de papelão, reforçado que resista às condições de manipulação, armazenamento e proteção das

embalagens nelas contidas durante todos os procedimentos, com uma placa de papelão colocada sobre e sob o produto e com capacidade máxima para 25 (vinte e cinco) unidades. A embalagem terciária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens secundárias e os limites da embalagem terciária, e deverão constar na embalagem os seguintes dizeres: **“Produto destinado ao programa de alimentação da PMSP/SEME – Proibida a venda.”**.

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

1.1.6 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.

1.2 CONDIÇÕES GERAIS

1.2.1 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.

1.2.2 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.

1.2.3 A empresa deverá apresentar:

1.2.3.1 Alvará de Registro Sanitário de Estabelecimento de Produtos Alimentícios expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde.

1.2.3.2 Atestado de fornecimento que comprove que já realizou fornecimento semelhante ao objeto desta licitação.

1.2.3.3 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.

1.2.3.4 Declaração firmada pelo Representante Legal da empresa, sob as penas da lei, de que possui e manterá responsável técnico ou Nutricionista da Empresa.

1.2.4 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 1.3 deste Anexo.

1.2.5 Todos os alimentos deverão estar dentro do seu prazo de validade na data estabelecida para o seu consumo, à temperatura adequada, e de acordo com a legislação vigente.

1.2.6 A composição dos kits estabelecida pela SEME/DGEA deverá ser cumprida pela empresa CONTRATADA de acordo com as instruções indicadas no item 2.1, especialmente no que diz respeito às quantidades *per capita* estabelecidas para os alimentos e/ou bebidas.

1.2.7 A empresa CONTRATADA 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.

1.2.8A empresa CONTRATADA deverá apresentar no prazo de até 10 (dez) dias da assinatura do contrato, as “Fichas Técnicas” emitidas pelo(s) fabricante(s) dos produtos.

1.2.9 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 CONTRATADA 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/DGEA.

1.2.10A **CONTRATANTE** fará retirada entre os kits entregues na Unidade, para análise sensorial, periodicamente, ficando a empresa CONTRATADA sujeita às penalidades previstas na presente, caso os produtos entregues estejam em desacordo com o especificado.

1.3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

1.3.1. Os alimentos fornecidos pela empresa CONTRATADA, 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.

1.3.2 Quando os kits forem 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.

1.3.3 Ser fornecidos para utilização com prazo de validade de no máximo 02 (dois dias), para o kit envasado.

ESPECIFICAÇÕES

CLÁUSULA SEGUNDA – DO QUANTITATIVO/COMPOSIÇÃO DOS KITS

2.1 DO QUANTITATIVO:

QUANTITATIVO ESTIMADO		
SEMANAL	MENSAL	ANUAL

ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL: 12.000 (doze mil) kits, sendo a quantidade máxima prevista por semana de 3.000 (três mil) kits.

CRONOGRAMA DE ENTREGA SEMANAL DE KITS (3.000)		
DIA	QUANTIDADE DE KITS	TIPO DO KIT
Segunda-feira		A
Terça-feira		B
Quarta-feira		C
Quinta-feira		A
Sexta-feira		D

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE KITS			
TIPO DO KIT	QTD/SEMANA	QTD/MÊS	QTD/ANO
A			
B			
C			
D			
TOTAL			

2.1.1 – DA COMPOSIÇÃO DOS KITS

KIT – LANCHE TIPO A		
DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
Néctar de frutas/Sucos tropicais	01 unidade de 200 ml	Cartonagem asséptica com canudo acoplado
Barra de cereais sabores	01 unidade entre 22g a 25g	Individual
Sanduíche de pão de forma integral	01 unidade, contendo 2 fatias de pão (25g) cada, 2 fatias de presunto fatiado (15g cada) e 2 fatias de muçarela fatiada (15g cada)	Individual
Fruta da época (Maçã, banana, goiabamexerica)	01 unidade	individual

KIT – LANCHE TIPO B		
DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
Água de coco	01 unidade de 200 ml	Cartonagem asséptica com canudo acoplado
Biscoito Integral	01 unidade entre 20g a 29g	Individual
Sanduíche de pão integral tipo hot dog	01 unidade, contendo pão (50g) cada, 2 fatias de presunto (15g cada) e 2 fatias de muçarela fatiada (15g cada)	Individual
Fruta da época (Maçã, banana, goiaba, mexerica)	01 unidade	individual

KIT – LANCHE TIPO C		
DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
Isotônico	01 unidade entre 15g a 40g	Sachê individual
logurte desnatado vários sabores	01 unidade entre 170ml a 200 ml	Plástica
Granola	01 unidade entre 25g a 35g	Individual
Sanduíche de pão integral do tipo Hamburger	01 unidade, contendo pão (40g), 2 fatias de peito de frango fatiado(15g cada) e 2 fatias de muçarela fatiada (15g cada)	Individual
Fruta da época (Maçã, banana, , goiaba, mexerica)	01 unidade	Individual

KIT – LANCHE TIPO D		
DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
Néctar de frutas/Sucos tropicais	01 unidade de 200 ml	Cartonagem asséptica com canudo acoplado
Cookie integral	01 unidade entre 35g a 52g	Individual
Sanduíche de pão integral tipo hot dog	01 unidade, contendo pão (50g), 2 fatias de peito de peru fatiado(15g cada) e 2 fatias de muçarela fatiada (15g cada)	Individual
Fruta da época (Maçã, banana, , goiaba, mexerica)	01 unidade	Individual

2.2. 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VALIDADE DO CONTRATO

3.1O Contrato, ora firmado, terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, por até idêntico período, desde que haja anuência das partes.

3.2 A empresa CONTRATADA deverá manifestar, por escrito, seu eventual interesse na prorrogação do ajuste, em prazo não inferior a 90 (noventa) dias do término de sua vigência. A inexistência de pronunciamento, dentro do prazo, dará ensejo à Administração, a seu exclusivo critério, de promover nova licitação, descabendo à detentora o direito a qualquer recurso ou indenização.

CLÁUSULA QUARTA – ENTREGA

4.1. DO LOCAL, PROCEDIMENTOS E PRAZO DE ENTREGA:

4.1.1 Toda a logística inerente à prestação do serviço definido no item 1 é de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

4.1.2 A empresa CONTRATADA deverá entregar o produto no Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa na Rua Pedro de Toledo, 1651, nas datas e horários indicados pela PMSP.

4.1.3 A PMSP comunicará à empresa CONTRATADA, com antecedência mínima de 48 horas, composição dos kits, datas e horários para as entregas, assim como eventual cancelamento do fornecimento.

4.1.4 A empresa CONTRATADA 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 CONTRATADA, 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 CONTRATADA, pelo funcionário de DGEA, gestor do Contrato.

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 e tipo de kit a ser entregue por dia.

CLÁUSULA QUINTA-TRANSPORTE

5.1 – DO TRANSPORTE:

5.1.1. Os kits lanche, acondicionados conforme descrito no subitem 1.1.5 a 1.1.7, 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. Os veículos deverão ser refrigerados.

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 DA ATA emitir documentos fiscais hábeis, que possibilitem o transporte dos alimentos legalmente dentro do Município de São Paulo.

CLÁUSULA SEXTA – DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DA INSPEÇÃO

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 denúncia.

6.1.2 A empresa CONTRATADA 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 CONTRATADA da responsabilidade pelos alimentos fornecidos.

6.1.3 A empresa CONTRATADA e/ou fabricante obriga(m)-se a permitir, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências, a serem realizadas pelos Técnicos do Departamento de Gestão do Esporte de Alto Rendimento - DGEA, 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 CONTRATADA arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises técnicas dos produtos, se houver.

6.1.5 A empresa CONTRATADA 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/DGEA 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/DGEA 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 CONTRATADA. Na ocorrência de alguma NÃO CONFORMIDADE nos resultados, o fornecimento do produto será suspenso pela CONTRATANTE, e a empresa CONTRATADA ficará sujeita às penalidades constantes deste Edital.

6.2.2 As análises deverão ser realizadas em laboratórios credenciados ou autorizados pela SEME/DGEA.

6.2.3 A empresa CONTRATADA deverá submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecidos pela CONTRATANTE, 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.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA AVALIAÇÃO TÉCNICO-CULINÁRIA E SENSORIAL

7.1 Caberá ao Departamento de Gestão do Esporte de Alto Rendimento (DGEA) da Secretaria Municipal de Esporte (SEME) a aprovação dos produtos, através de análise técnica, no início do contrato e posteriormente a cada 3 (três) meses, compreendida por:

7.1.1 Análise de Ficha Técnica

7.1.2 Análise de Rótulo do Produto

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

7.1.4 Avaliação sensorial do produto

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

7.1.4.2 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/DGEA 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.

CLÁUSULA OITAVA – DA ANÁLISE LABORATORIAL

8.1 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 SEME/DGEA 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.

CLÁUSULA NONA - DA READEQUAÇÃO DE PREÇOS

9.1 O preço ofertado deverá incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto licitado, e constituirá a única e completa remuneração pelo fornecimento do produto, incluído frete até os locais de entrega.

9.2 O preço firmado poderá ser objeto de revisão ou readequação, de acordo com o disposto na alínea “d”, do inciso II, do artigo 65 da lei Federal nº 8.666/93, mediante solicitação da detentora à SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE - SEME, desde

que acompanhada de documentos que comprovem, tecnicamente, a procedência do pedido.

9.3 O Departamento de Gestão do Esporte de Alto Rendimento (DGEA) – Secretaria Municipal de Esporte poderá, a qualquer tempo, rever os preços firmados, reduzindo-os em conformidade com pesquisa de COMPREM, ou quando alterações conjunturais provocarem a redução destes, nos termos do artigo 11 da lei Municipal nº 13.278/02.

9.4 Durante o período de vigência do Contrato, os preços não serão reajustados automaticamente, ressalvada, entretanto, a possibilidade de readequação dos preços vigentes pela COMPREM, nos termos do Decreto Municipal nº 49.286/08, publicado no DOC de 06/03/2008, ou em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie, considerada, para base inicial de análise, a demonstração da composição de custos, entregue quando da assinatura do Contrato.

9.5 O diferencial de preço entre a proposta inicial da detentora e a pesquisa de mercado efetuada pela ADMINISTRAÇÃO à época da abertura da proposta, bem como eventuais descontos concedidos pela detentora, serão sempre mantidos, inclusive se houver prorrogação da vigência do Contrato.

9.5.1 Durante a vigência do Contrato, os preços não poderão ficar acima dos praticados no mercado.

9.5.1.1 Caso a detentora venha a se locupletar com a redução efetiva de preços de mercado não repassada à administração, ficará obrigada à restituição do que houver recebido indevidamente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS AQUISIÇÕES

10.1 As aquisições decorrentes deste contrato serão formalizadas por meio de Termo Contratual que poderá consubstanciar-se na própria nota de empenho, na hipótese prevista no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/93.

10.2 A recusa da empresa CONTRATADA em retirar a nota de empenho, assinar o contrato, caracteriza descumprimento de obrigações, podendo acarretar-lhe as sanções previstas na Cláusula Décima Segunda do presente instrumento.

10.2.1 Na hipótese prevista no item acima, a critério da administração, poderá ser celebrado contrato com remanescentes da licitação, observadas a ordem classificatória e nas mesmas condições oferecidas pela detentora, inclusive quanto ao preço.

10.3 Após formalização do pedido, a empresa detentora, terá o prazo para a assinatura do contrato e retirada da nota de empenho de até 03 (três) dias úteis, contados da data de publicação da convocação no D.O.C.

10.4 Para a retirada de cada nota de empenho ou para a assinatura do Contrato perante a unidade requisitante, a detentora deverá apresentar a seguinte documentação:

10.4.1 Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;

10.4.2 Certidão de regularidade fiscal atualizada quanto às contribuições para com o Instituto Nacional de Seguro Social;

10.4.3 Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede ou domicílio da licitante. Caso a licitante não esteja cadastrada como contribuinte no Município de São Paulo, deverá apresentar declaração, firmada pelo representante legal, sob as penas da lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo.

10.4.4 Declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, da não inscrição da empresa no CADIN – Cadastro Informativo Municipal, nos termos do Modelo constante do edital de Pregão que precedeu este ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1 Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, dos romaneio contendo a quantidade entregue que deverá ser devidamente datado e assinado pela unidade requisitante, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.

11.2 O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data em que for atestada a efetiva entrega do produto, que não poderá ultrapassar o prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados da data em que a empresa cumprir todos os requisitos necessários à tramitação do documento fiscal (entrega da assinatura de documentos, e/ou reposição/troca do produto);

11.2.1 Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas;

11.2.2 Em caso de eventuais antecipações de pagamento, nos termos da legislação vigente, o valor a ser pago terá um desconto, calculado com base em critérios estabelecidos pela Secretaria Municipal de Finanças.

11.3 O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL/S.A. conforme estabelecido no Decreto nº51.197/2010.

11.4 Ficamos ressalvadas qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1 As penalidades são as elencadas no artigo 81 e seguintes do Capítulo IV, da Lei Federal n.º 8.666/93, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da Intimação.

12.2 Caberão multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho na recusa da adjudicatária em assinar o contrato oriundo da licitação, dentro do prazo de 05 dias úteis, contados da data de publicação da convocação, ficando a critério da Administração a aplicação concomitante da pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 05 (cinco) anos.

12.3 Pelo descumprimento do ajuste, a detentora sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Secretaria Municipal de Esporte – SEME, na condição de órgão gestor do Contrato.

12.3.1 Caberá multa de 05% (cinco por cento) sobre o valor dos kits entregues com atraso, desde que o atraso não prejudique a utilização dos mesmos, sendo que o cálculo será efetuado sobre a parcela entregue em desacordo.

12.3.2 Caberá multa de 10% (dez por cento) sobre o valor dos kits entregues em desacordo com as especificações do Edital, mesmo que os kits tenham sido recebidos, sendo que o cálculo será efetuado sobre a parcela entregue em desacordo, sem prejuízo da substituição.

12.3.3 Caberá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor dos kits pela não entrega dos mesmos na data solicitada, ou por atraso que prejudique sua utilização, caso em que não serão recebidos e nem pagos.

12.3.4 Caberá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor dos kits entregues sem condições de consumo (amassados, com embalagens rasgadas, adulterada, violada ou estragados), sendo que, caso isto ocorra com 1 ou mais item que compõem o kit, será pago apenas 50% do valor do Kit.

12.3.5 Caberá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor dos kits entregues em desacordo com a análise sensorial, técnica, microscópica, microbiológica ou toxicológica constar, em conjunto ou separadamente, que os produtos apresentam características alteradas ou distorcidas em relação ao estabelecido na ficha técnica,

diferenças em suas características físico-químicas, sujidades, parasitos, larvas, substâncias estranhas à sua composição, condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, qualidade comprometida ou dissonância com as especificidades contratuais.

12.3.6 Caberá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da fatura, apurado por laudo, a análise microbiológica e/ou toxicológica comprovar que o produto está com a qualidade comprometida e em desacordo com as especificações contratuais.

12.3.7 Se a infração cometida pela detentora caracterizar má fé ou causar prejuízo ao abastecimento efetuado pela Administração, a ser atestado pelo Departamento de Gestão do Esporte de Alto Rendimento - DGEA poderá este propor àquela a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 05 (cinco) anos, podendo, ainda, propor à autoridade competente a declaração de inidoneidade.

12.3.8 A Administração poderá rescindir de imediato o(s) contrato(s), caso a detentora venha a reincidir nas infrações elencadas no subitem 12.3.4., sem prejuízo de outras sanções administrativas aplicáveis à espécie e previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, além da multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento objetivado.

12.4 Caberão multa de 2% (dois por cento) do valor da Ordem de Fornecimento, ou, na falta desta, sobre o valor do Contrato, por descumprimento de cláusula contratual cuja infração não constar especificamente prevista no rol da Cláusula Décima Segunda.

12.5 É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal 8.666/93, com suas alterações.

12.6 As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a de outras.

12.7 As multas poderão ser descontadas do pagamento devido ou por intermédio da retenção de créditos decorrentes do contrato até os limites do valor apurado.

12.8 O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a empresa tenha a receber da PMSP. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo judicial de execução.

12.9 Das decisões de aplicação de penalidade caberão recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os prazos ali fixados.

12.10 Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Senhor Secretário Municipal de Esporte, Lazer e Recreação e protocolizados nos dias úteis, das 10:00 às 16:00 horas, na Rua Pedro de Toledo, 1591 – Vila Clementino, após o recolhimento em agência bancária dos emolumentos devidos.

12.11 Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA RESCISÃO DO CONTRATO

13.10 Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, nas hipóteses a seguir relacionadas.

13.2 A rescisão pela Administração poderá ocorrer quando:

13.2.1 A empresa CONTRATADA não cumprir as obrigações constantes do contrato;

13.2.2 A empresa CONTRATADA não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;

13.2.3 A empresa CONTRATADA der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

13.2.4 Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato;

13.2.5 Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado e a detentora não aceitar a redução;

13.2.6 Por razões de interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;

13.2.7 Sempre que ficar constatado que a detentora perdeu qualquer das condições de habilitação e/ou qualificação exigidas na licitação.

13.3 A comunicação do cancelamento, nos casos previstos no subitem 13.2, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao Contrato. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no DOC, por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o registro a partir da última publicação.

13.4 A rescisão pela detentora poderá ocorrer quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências do Contrato.

13.4.1 A solicitação da detentora para cancelamento do Contrato deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no item (12.1) do Edital de Licitação, caso não sejam aceitas as razões do pedido.

13.4.2 A rescisão ou suspensão de fornecimento com fundamento no artigo 78, inciso XV, da Lei Federal nº 8.666/93 deverá ser notificada.

13.5 A Administração, a seu critério, poderá convocar, pela ordem, as demais licitantes classificadas, nos termos do disposto no subitem 10.3.1 do edital de Pregão que precedeu este ajuste, para, mediante a sua concordância assumirem o fornecimento do objeto do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 O compromisso de fornecimento só estará caracterizado mediante recebimento da nota de empenho ou instrumento equivalente decorrente ao Contrato.

14.2 Os preços registrados têm caráter orientativo (preço máximo).

14.3A CONTRATADA fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência do contrato, ainda que o fornecimento decorrente tenha que ser efetuado após o término de sua vigência.

14.4 O preço a ser pago pela Administração é o vigente no referido Contrato.

14.5 Na hipótese da empresa CONTRATADA se negar a receber o pedido, este deverá ser enviado pelo correio, registrado, considerando-se como efetivamente recebido na data do registro, para todos os efeitos legais.

14.6 As especificações técnicas do objeto não expressamente declaradas no Contrato deverão obedecer às normas técnicas pertinentes.

14.7 A empresa CONTRATADA deverá comunicar a Secretaria Municipal de Esporte, Lazer e Recreação – SEME toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.

14.8 Por determinação do Departamento de Gestão do Esporte de Alto Rendimento poderão ser realizadas visitas técnicas às empresas fornecedoras, por técnicos do Departamento de Gestão do Esporte de Alto Rendimento (DGEA), com a finalidade de avaliar as condições gerais de produção do alimento em questão, sendo que as despesas oriundas destas visitas deverão ser pagas pelas empresas visitadas, em até 3 (três) dias úteis após a empresa ter recebido um comunicado oficial da respectiva visita.

14.19 Será efetuada a avaliação da qualidade do produto entregue, pelo Departamento de Gestão do Esporte de Alto Rendimento (DGEA), nas respectivas entregas, conforme previsto nesta ata.

14.10A empresa CONTRATADA obriga-se a manter, durante o prazo de vigência do presente Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que precedeu este ajuste, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

14.11O presente Contrato poderá ser cancelado pela Administração, nas hipóteses previstas no artigo 12 da Lei Municipal nº 13.278/02.

14.12 Na hipótese de impedimento à contratação da empresa vencedora da licitação, as remanescentes poderão ser convocadas, observada a ordem classificatória e o disposto no Edital de Pregão nº() que antecede este ajuste.

14.12.1 Considera-se impedimento para contratação, à prática de infração às Cláusulas Editalícias e Contratuais referentes à qualidade do produto, bem como a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito deliciar e contratar com a Administração ou a declaração de inidoneidade.

14.13 A avaliação da qualidade efetuada pela SEME/DGEA, não exclui a responsabilidade da empresa contratada e/ou fabricante pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei de contrato.

14.14A empresa contratada arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises do produto, se houver, inclusive as de armazenamento.

14.15Para solucionar quaisquer questões oriundas deste Contrato é competente, por força de lei, o Foro da Fazenda Pública de São Paulo, Comarca da Capital do Estado de São Paulo.