

TERMO DE REFERÊNCIA

1.DO OBJETO

Constituição de ATA de RP para 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.

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, horário e composição dos kits determinados pela Prefeitura, dentro do município de São Paulo, com entrega diária.

2-JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Esportes e Lazer busca fomentar a prática do esporte de atividades voltadas ao alto rendimento através do Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa, com objetivo de assegurar aos alunos uma alimentação saudável, equilibrada e com qualidade nutricional, bem como, proporcionar uma alimentação prática e em condições de ser preservada sua qualidade e características possibilitando o consumo de produtos frescos e recém-fabricados.

Portanto, a aquisição busca prover a necessária alimentação pós treino, oferecidas aos alunos devidamente matriculados no COTP.

3. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

3.1. A(s) empresa(s) classificadas(s) em primeiro lugar deverão apresentar **AMOSTRAS e DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA** dos itens licitados, a fim de ratificar a veracidade das informações prestadas junto aos documentos apresentados para análise, seguindo as seguintes regras:

3.1.1. As amostras e documentação técnica serão apresentadas pela licitante melhor classificada no prazo máximo de 03(três) dias **úteis** no Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa, sito a Av. Ibirapuera, 1315, Vila Clementino, SP, CEP: 04029-000, correndo por conta da Detentora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

3.1.2. As amostras entregues deverão estar acondicionadas em invólucros lacrados, serão submetidas a análise por parte de equipe com qualificação técnica adequada, designada pelo Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa, a quem caberá à elaboração de laudo acerca da aceitabilidade das amostras quanto ao objeto da licitação.

3.1.3. Não havendo o encaminhamento das amostras no prazo e na forma previstos ou julgadas como não condizentes com o especificado em edital, o (a) Pregoeiro (a) julgará desclassificada a proponente e solicitará amostras da licitante autora do lance subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a obtenção de amostras condizentes com a especificação indicada no processo licitatório;

3.1.4. As marcas reprovadas durante o processo de análise, não serão novamente aceitas, mesmo que sejam entregues por outro fornecedor;

3.1.5. As amostras **NÃO** serão devolvidas aos respectivos, em virtude dos produtos entregues para avaliação técnica serem abertos para degustação e comparação;

3.2. Documentação técnica: qualificação técnica do produto;

3.2.1. Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de

início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro do prazo de validade.

3.2.2. Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Características do Produto.

3.2.3. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, compatível ao objeto, comprovando no mínimo de 30% do quantitativo.

3.2.4. Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

3.2.5. Caso a documentação técnica do produto e a Amostra não correspondam fielmente aos dados exigidos neste Anexo a licitante será **desclassificada**.

3.2.6. Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

3.2.7. Alvará de Funcionamento.

4 - QUANTIDADE, COMPOSIÇÃO DOS KITS

4.1 DO QUANTITATIVO:

QUANTITATIVO ESTIMADO			
-----------------------	--	--	--

DIARIO	SEMANAL	MENSAL	ANUAL

DIA DA SEMANA	QUANTIDADE DE KITS
Segunda-feira	
Terça-feira	
Quarta-feira	
Quinta-feira	
Sexta-feira	

4.2 DA COMPOSIÇÃO DOS KITS

KIT – LANCHE TIPO A			
QUANT.	DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
01	Sanduíche de pão de forma integral, 25g por fatia	Com 4 fatias de muçarela (15g) cada fatia, untado com requeijão	Individual
01	Néctar de frutas vários sabores	Suco de fruta 100% natural 200ml	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo reciclável, material comestível ou biodegradável (Lei nº 17.110 de 12/07/2019..)
01	Barra de cereal diversos sabores	Entre 22g a 25	Individual
01	Fruta	Frutas da Estação (maçã, goiaba, banana, pera, tangerina)	

KIT – LANCHE TIPO B			
QUANT.	DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
01	Cookie	100% Integral 1 unidade entre 35g a 52g	Individual
01	Bicoito Crem Craker	Sachê com 2 unidades entre 9g a 11g	Sachê Individual
01	Barra de cereal diversos sabores	Entre 22g a 25g	Individual

02	Queijo processado UHT	Porção entre 17g e 25g	Individual
01	Bebida Láctea UHT	Com proteínas achocolatado ou com frutas entre 160ml a 200ml	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo reciclável, material comestível ou biodegradável (Lei nº 17.110 de 12/07/2019).
01	Fruta	Frutas da Estação (maçã, goiaba, banana, pera, tangerina)	Individual, higienizada e embalada

KIT – LANCHE TIPO C			
QUANT.	DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
01	Sanduiche pão integral tipo hot dog	Com 2 fatias de queijo muçarela e 2 fatias de presunto magro; (15g) cada fatia	Individual
01	Leite Fermentado, desnatado, com lactobacilos vivos L.casei	Entre 70g a 100g	Plástica ou Caixa cartonada asséptica com canudo acoplado
01	Barra de cereal sabores variados	Entre 22g a 25g	Individual
01	Fruta	Frutas da Estação (maçã, goiaba, banana, pera, tangerina)	Individual, higienizada e embalada

KIT – LANCHE TIPO D			
QUANT.	DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
01	Sanduche pão integral tipo hambúrguer	Com 2 fatias de queijo muçarela e 2 fatias de peito de frango; (15g) cada fatia	Individual
01	logurte desnatado sabores variados	Entre 170ml a 200ml	Plástica
01	Granola	Sachê entre 25g a 35g	Sachê Individual
01	Fruta	Frutas da Estação (maçã, goiaba, banana, pera, tangerina)	Individual, higienizada e embalada

KIT – LANCHE TIPO E			
QUANT.	DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	QUANTIDADE E PORCIONAMENTO	EMBALAGEM PRIMÁRIA
01	Pão de forma integral	Com 2 fatias de peito de peru (15g) cada fatia e 1 fatia de queijo branco (entre 30g e 40g)	Individual
01	Água de Coco 100% natural, sem conservantes e adição de açúcar	Entre 170 e 200ml	Cartonada asséptica com tampa plástica de rosca ou canudo reciclável, material comestível ou biodegradável (Lei nº 17.110 de 12/07/2019).
01	Barra de cereal diversos sabores	Entre 22g a 25g	Individual
01	Fruta	Frutas da Estação (maçã, goiaba, banana, pera, tangerina)	Individual, higienizada e embalada

4.3 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

4.3.1. Os alimentos fornecidos pela empresa Detentora, especificados neste Termo, 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:

✓ Suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;

✓ Seu atendimento à legislação vigente;

a) A ausência de:

b) Substâncias prejudiciais à saúde humana,

c) Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),

d) Indicadores de processamento defeituoso,

e) Elementos estranhos à sua composição, não constantes de seu rótulo ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.

4.3.2 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.

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

5. DA FORMA DE FORNECIMENTO/ENTREGA

5.1. O fornecimento/entrega será executado conforme discriminado abaixo:

5.1.1 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.

5.1.2 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.

5.1.3 Os kits deverão ser fornecidos embalados em saco plástico transparente atóxico, limpo, não violado, termoselado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e data de validade.

5.1.4 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 e com capacidade máxima para 15 (quinze) 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.”**.

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

5.1.6 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.

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

5.1.8 A empresa Detentora deverá entregar o produto no Centro Olímpico de Treinamento e Pesquisa na Rua Pedro de Toledo, 1651, Vila Clementino

5.1.9 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.

5.1.10 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.

5.1.11 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 funcionário de DGEA.

5.1.12 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. A PMSP comunicará a empresa Detentora, com antecedência mínima de 48 horas qualquer eventual ajuste ou cancelamento do fornecimento, para melhor gestão do serviço

6. TRANSPORTE

6.1 – DO TRANSPORTE:

6.1.1. Os kits lanche, acondicionados conforme descrito no subitem 4.1.1 a 4.1.4, 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.

6.1.2 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.

6.1.3 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.

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

7. DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DA INSPEÇÃO

7.1 DA AVALIAÇÃO TÉCNICA DO LOCAL DE PRODUÇÃO DOS KITS

7.1.1 Da fiscalização e/ou visita técnica estima-se em 04 (quatro) visitas por ano excluindo os casos de denúncia.

7.1.2 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.

7.1.3 A empresa Detentora e/ou fabricante obriga(m)-se a permitir, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências, a serem realizadas pelos Técnicos 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.

7.1.4 A empresa Detentora arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises técnicas dos produtos, se houver.

7.1.5 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.

7.1.6 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.

8.2 DO CONTROLE DE QUALIDADE

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

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

8.2.3 A empresa Detentora deverá submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado, estabelecidos pela SEME/DGEA, 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.

8.3 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.

8.2.1 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.

8.4 A empresa deverá apresentar:

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

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

8.4.3 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.

8.4.4 Declaração firmada pelo Representante Legal da empresa, sob as penas da lei, de que possui e

manterá responsável técnico ou Nutricionista da Empresa.

8.5 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.

8.5.1 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.

8.5.2 A composição dos kits estabelecida pela SEME/DGEA deverá ser cumprida pela empresa Detentora de acordo com as instruções indicadas no item 4.2, especialmente no que diz respeito às quantidades *per capita* estabelecidas para os alimentos e/ou bebidas.

8.5.3 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.

8.5.4 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.

8.5.5 Produtos que eventualmente não tiveram a sua “Ficha Técnica” entregue no prazo determinado, não poderão ser fornecidos até sua apresentação. A inclusão de novas marcas de produtos deverá ser solicitada pela empresa Detentora por escrito, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias anteriores ao fornecimento, sob pena de incorrer nas penalidades constantes deste instrumento condicionadas a aprovação da SEME/DGEA.

8.6 A Detentora 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.

9. DA AVALIAÇÃO TÉCNICO-CULINÁRIA E SENSORIAL

9.1 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:

9.1.1 Análise de Ficha Técnica

9.1.2 Análise de Rótulo do Produto

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

9.1.4 Avaliação sensorial do produto

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

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

10.2 AVALIAÇÃO SENSORIAL

10.2.1 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.

10.2.2 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).

10.2.3 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.

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

11. DA ANÁLISE LABORATORIAL

11.1 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.

12. LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO DO OBJETO

12.1 A entrega do objeto deverá obedecer os estabelecidos nas cláusulas 4 e 5 deste Termo de Referência

12.2 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 funcionário de DGEA.

12.2.1 O atestado de recebimento no romaneio, não configura recebimento definitivo, a constatação de qualquer irregularidade que impossibilite seu consumo, observadas mesmo depois do recebimento, obriga a Detentora a efetuar substituição, arcando com as despesas decorrentes do evento, bem como danos causados a terceiros ou a SEME.

12.3 Na entrega não será aceito troca de marcas ofertados nas propostas e entregue nas amostras

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 As aquisições decorrentes deste termo 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.

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

13.2.1 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.

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

13.4 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:

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

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

13.4.3 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.

13.4.4 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.

13.5 DA VALIDADE DA ATA DE RP

13.5.1 A Ata de Registro de Preços, 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.

13.5.2 A empresa Detentora 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.

14. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1 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.

14.2 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);

14.2.1 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;

14.2.2 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.

14.3 O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL/S.A. conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010.

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

14.5. O valor 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.

15. DA READEQUAÇÃO DE PREÇOS

15.1 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.

15.2 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 e no Decreto Municipal nº 49.286/08 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 DA Ata de Registro de Preços, mediante solicitação da detentora à SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE - SEME, desde que acompanhada de documentos que comprovem, tecnicamente, a procedência do pedido.

15.3 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.

15.4 Os preços contratuais poderão ser reajustados, observada a periodicidade anual que terá como termo inicial a data de apresentação da proposta, nos termos previstos na Lei Federal nº 10.192/01 e no Decreto Municipal nº 48.971/07 e suas alterações, desde que não ultrapasse o valor praticado no mercado.

15.5. 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 da Ata de Registro de Preços.

15.5.1. O índice de reajuste será o Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, válido no momento da aplicação do reajuste, nos termos

15.5.1 Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços não poderão ficar acima dos praticados no mercado.

15.5.1.1 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.

16. DAS PENALIDADES

16.1 As penalidades são as elencadas no artigo 86 e 87 do Capítulo IV, da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, obedecidos os procedimentos do Decreto Municipal nº 44279/2003, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da Intimação.

16.2 Caberá multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho na recusa da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços 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.

16.3 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 a Ata de Registro de Preços.

16.3.1 Caberá multa de 5% (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.

16.3.2 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.

16.3.3 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.

16.3.4 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.

16.3.5 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.

16.3.6 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.

16.3.7 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.

16.3.8 A Administração poderá rescindir de imediato a Ata de Registro de Preços, caso a detentora venha a reincidir nas infrações elencadas no subitem 16.3.4 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.

16.4 Caberá multa de 2% (dois por cento) do valor da Ordem de Fornecimento, ou, na falta desta, sobre o valor do(a) Contrato da Ata de Registro de Preços, por descumprimento de obrigações cláusula contratual cuja infração não constar especificamente prevista no rol da Cláusula Décima Sexta.

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

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

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

16.8 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.

16.9 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.

16.10 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.

16.11 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.

17. DA RESCISÃO DO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindido de pleno direito, nas hipóteses a seguir relacionadas.

17.2 A rescisão pela Administração poderá ocorrer quando:

17.2.1 A empresa detentora não cumprir as obrigações constantes do contrato da Ata de Registro de Preços;

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

17.2.3 A empresa detentora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

17.2.4 Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços

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

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

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

17.3 A comunicação do cancelamento, nos casos previstos no subitem 17.213.2.1, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem a Ata de Registro de Preços. 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.

17.4 A rescisão pela detentora poderá ocorrer quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.

17.4.1 A solicitação da detentora para cancelamento da Ata de Registro de Preços deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no item (16.1) do Edital de Licitação, caso não sejam aceitas as razões do pedido.

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

17.5 A Administração, a seu critério, poderá convocar, pela ordem, as demais licitantes classificadas, nos termos do disposto no subitem 13.2.1 do edital de Pregão que precedeu este ajuste, para, mediante a sua concordância assumirem o fornecimento do objeto da Ata de Registro de Preços.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

18.3 A detentora 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.

18.4 O preço a ser pago pela Administração é o vigente na referida da Ata de Registro de Preços.

18.5 Na hipótese da empresa detentora 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.

18.6 As especificações técnicas do objeto não expressamente declaradas no Contrato da Ata de Registro de Preços deverão obedecer às normas técnicas pertinentes.

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

18.8 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.

18.9 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.

18.10 A empresa detentora obriga-se a manter, durante o prazo de vigência da presente Ata de Registro de Preços, 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.

18.11 A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelado pela Administração, nas hipóteses previstas no artigo 12 da Lei Municipal nº 13.278/02.

18.12 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 que antecede este ajuste.

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

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

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

18.15 Para solucionar quaisquer questões oriundas desta da Ata de Registro de Preços é competente, por força de lei, o Foro da Fazenda Pública de São Paulo, Comarca da Capital do Estado de São Paulo.