



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO E LICENCIAMENTO

Conselho Municipal de Política Urbana

Rua São Bento, 405, 18º and - sala 183 A - Bairro Centro - São Paulo/SP - CEP 01011-100

Telefone:

Termo de Referência

PROCESSO Nº 6068.2021/0008454-7

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada em fornecimento e distribuição de 754 (setecentos e cinquenta e quatro) “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 as especificações do presente Termo de Referência, destinado aos servidores que participarão do processo eleitoral para eleição dos Conselheiros da sociedade civil para compor o Conselho Municipal de Política Urbana - CMPU (Mandato 2021-2023) no dia 03 de outubro de 2021.

Tal atendimento compreende o fornecimento de lanches prontos para o consumo, compostos por alimentos e demais insumos, nas quantidades necessárias ao pleno atendimento dos serviços definidos no item 1, nos locais e horários determinados pela Prefeitura, dentro do município de São Paulo.

1.1.1. Os sanduíches que compõem o kit deverão estar devidamente embalados individualmente, mediante sistema de fechamento tipo “flow-pack”, com inserção de atmosfera modificada, em filme bopp/pet (polipropileno biorientado ou poliéster), transparente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, totalmente vedados, íntegros, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem, lote e prazo de validade constando na embalagem. Deverá ser levado em consideração que os locais de entrega poderão ser desprovidos de refrigeração e, dessa forma, a contratada deverá garantir condições ideais de consumo de seu produto, tal como descritas na embalagem, mediante o seu devido acondicionamento.

1.1.2. As frutas que compõem o kit deverão ser higienizadas e embaladas individualmente em filme de polipropileno/polietileno, transparente, atóxico, próprio para contato com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalagem e prazo de validade constando na embalagem.

1.1.3. Os demais componentes do kit, como barras de cereais, biscoitos e bebidas, 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.

1.1.4. Cada kit deverá conter, também, 1 (um) guardanapo de papel, de boa absorção, com a dimensão mínima de 22x22 cm, embalado em filme de polipropileno/polietileno transparente, atóxico, totalmente vedado. Os kits deverão ser fornecidos em embalagens biodegradáveis e compostáveis, fechadas, transparentes ou metalizadas, íntegras, atóxicas, próprias para contato com alimentos, de tamanho

apropriado, com logotipo dessa Secretaria e informação de “venda proibida”, com suportes de polietileno tereftalato (reciclado e reciclável) em atenção a Lei 12.305/10.

1.1.5. Os kits devidamente embalados deverão ser entregues acondicionados em recipientes adequados ao transporte e manuseio e que conservem a qualidade dos produtos. Os kits contendo sanduíches deverão ser entregues devidamente embalados e acondicionados em caixas térmicas higienizadas e resistentes ao transporte e manuseio.

2. CONDIÇÕES GERAIS

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.

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.

2.3. 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.

2.4. Todos os alimentos deverão estar dentro do seu prazo de validade na data estabelecida pela Secretária Municipal de Urbanismo e Licenciamento - SMUL para o seu consumo, à temperatura adequada, e de acordo com a legislação vigente.

2.5. A composição dos kits estabelecida neste Termo de Referência deverá ser cumprida pela empresa CONTRATADA de acordo com as instruções indicadas, especialmente no que diz respeito às quantidades *per capita* (porcionamentos) estabelecidas para os alimentos e/ou bebidas.

2.5.1. A composição e os porcionamentos dos kits poderão ser alterados a qualquer tempo pela Contratante, para melhor ajustá-los às diretrizes básicas dos programas de alimentação do município, em comum acordo com a contratada, desde que atenda à legislação vigente.

2.6. A CONTRATADA deverá seguir todos os protocolos sanitários estabelecidos pelas autoridades de saúde.

3. DO TRANSPORTE

3.1. Os kits lanche, acondicionados conforme descrito no subitem 1.1.6, 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.

3.2. Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, em especial, as Portarias CVS-6/99, 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 ao CONTRATANTE sempre que solicitado.

3.3. 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, e a Portaria nº 1210 de 03/08/2006, SMS.G.

3.4. É responsabilidade da CONTRATADA emitir documentos fiscais hábeis, que possibilitem o transporte dos alimentos legalmente dentro do Município de São Paulo.

4. DAS CONDIÇÕES E LOCAIS DE ENTREGA

4.1. LOCAL DE ENTREGA:

SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO E LICENCIAMENTO – SMUL

Rua Líbero Badaró, 504 – CENTRO - São Paulo / SP - 8º andar.

A/C: Talita Veiga Cavallari - tcavallari@prefeitura.sp.gov.br ou Fernanda dos Santos Rocha da Silva: frochasilva@prefeitura.sp.gov.br, Tel.: (011) 3113-7786.

4.2. A entrega será realizada no dia 03/10/2021, às 07:00 horas.

4.3. Toda a logística inerente à prestação do serviço é de responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA.

4.4. A empresa CONTRATADA deverá entregar o produto nas quantidades necessárias para atender a demanda prevista nos locais, dias e horários indicados pela Secretária Municipal de Urbanismo e Licenciamento - SMUL, dentro do Município de São Paulo.

4.5. A Secretária Municipal de Urbanismo e Licenciamento – SMUL, comunicará à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, eventuais alterações de local, data e horário para as entregas, e com 36 (trinta e seis) horas de antecedência para eventual cancelamento do fornecimento.

4.6. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte até o local de entrega, onde deverá realizar o seu descarregamento e devido acondicionamento.

4.7. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela retirada das caixas térmicas e demais recipiente utilizados.

4.8. Será de única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou à Secretária Municipal de Urbanismo e Licenciamento - SMUL, por conta da execução do objeto contratado.

4.9. A CONTRATADA fornecerá os equipamentos que forem necessários à conservação dos produtos (nos casos em que a CONTRATANTE não os tenha) em cada um dos locais de entrega.

5. DO ATESTADO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

5.1. A comprovação da execução do serviço de fornecimento dos Kits Lanche será realizada pela Secretária Municipal de Urbanismo e Licenciamento em observância à Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

5.2. A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal de simples remessa ou outro documento devidamente datado e assinado pelo responsável que receber os produtos, a qual será juntada a nota fiscal de venda para a devida liquidação da nota.

6. COMPOSIÇÃO DO KIT - PORCIONAMENTO E EMBALAGEM DE CADA ITEM:

- 02 Unidades de Pão Bisnaguinha com Recheio, sendo 20g de Requeijão e 20g Blanquet de Peru; em Embalagem Atóxica, Transparente, com Etiqueta de Ingredientes;
- 01 Lanche com 02 Fatias de Pão de Forma com Recheio, sendo 20g Queijo Mussarela e 20g Peito de Peru; em Embalagem Atóxica, Transparente, com Etiqueta de Ingredientes;
- 01 Maca Fuji Pesando No Mínimo 100g, Higienizada, em Embalagem Individual;
- 01 Bebida Láctea de 200ml sabor Chocolate, em Embalagem Cartonada e Aluminizada com Canudo Acoplado;
- 01 Suco de Fruta de 200ml em Embalagem Cartonada e Aluminizada, com Canudo Acoplado;
- 01 Garrafa Plástica de Água Mineral sem Gás de 500ml em garrafa pet;
- 01 Bolo de 30g sabor Baunilha com Recheio de Chocolate, em Embalagem Filme Bopp;
- 01 Biscoito Salgado sem Recheio de 25g, em Embalagem Filme Bopp;
- 01 Barra de Cereal de 25g sabor Banana, em Embalagem Filme Bopp;
- 02 Guardanapos de Papel, de Boa Absorção, com dimensão mínima de 22x22cm;

O Kit deverá ser entregue em embalagem plástica, fechada; embalagem transparente atóxica, de tamanho apropriado, tipo sacola; todos os itens deverão conter validade mínima de 01 dia na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 216/04, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e alterações posteriores e demais Regulamentos pertinentes a cada item do Kit; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA;

7. OUTRAS ESPECIFICAÇÕES E OPÇÕES

7.1. As frutas deverão ser previamente higienizadas/sanitizadas, embaladas individualmente. A CONTRATADA deverá encaminhar Ficha Técnica das frutas informando o tipo e classificação.

7.2. Os sabores dos Sucos de Frutas (suco tropical ou néctar) podem ser variados. Sabores recomendados: maracujá, maçã, abacaxi, uva, pêssego, morango, manga e laranja.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS

Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, especificados neste Anexo, devem:

1. 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).
2. 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.
3. Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
4. 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 e/ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.

5. Quando envasados, sê-lo através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente vedada, que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.

6. Quando “in natura”, serem íntegros e frescos.

7. Ser fornecidos para utilização sempre dentro do prazo de validade.

9. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

9.1 Pão tipo bisnaguinha com requeijão + blanquet de peru e Pão tipo forma com queijo mussarela + peito de peru Pão tipo bisnaguinha:

- **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.

- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Peso líquido:** 20g (vinte gramas), sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido.
- **Legislação:** Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003; Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução nº 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.2. Requeijão:

- **Composição:** Creme de leite, leite desnatado, concentrado protéico, amido modificado, leite em pó, cloreto de sódio (sal), fermento láctico, estabilizantes: citrato de sódio, polifosfato de sódio e fosfato de sódio, regulador de acidez: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:** Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 - Regulamento técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão; Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984 Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003; Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.3 Blanquet de peru:

- **Composição:** peito de peru, água, sal, fécula de mandioca, maltodextrina, proteína de soja, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante: eritorbato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, conservadores: nitrito de sódio, aromatizantes: aromas naturais de pimenta preta, vermelha e branca, e corante carmim.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:** Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.4 Bebida láctea UHT

- **Composição:** Leite integral e/ou semidesnatado e/ou desnatado, soro de leite, açúcar. A base láctea deverá representar pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Deverá conter polpa/suco de fruta quando nos sabores morango ou frutas e cacau em pó, quando no sabor chocolate. Outras substâncias alimentícias lácteas ou não lácteas aprovadas, p.ex., extrato de malte, maltodextrinas; aditivos permitidos pela legislação, vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação, todos declarados no rótulo.
- **ISENTA:** gordura vegetal hidrogenada, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza.
- **Embalagem:**
- **Primária:** Cartonada asséptica, contendo 200 ml do produto por unidade, com canudo acoplado.
- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório (SIF).
- **Legislação:** Resolução nº 04 de 24/11/1988 – CNS/MS Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA, Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS Portaria nº 27 de 13/01/1998 – SVS/MS, Portaria nº 31 de 13/01/1998 – SVS/MS Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.5 Pão tipo forma com queijo mussarela + peito de peru:

Pão tipo forma:

- **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.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Peso:** 50g (cinquenta gramas), sendo tolerada uma variação de até 5% para menos no peso líquido.
- **Legislação:** Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA, Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS Resolução nº 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.6 Queijo Mussarela:

- **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.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)

- **Legislação:** Decreto Federal nº 1255 de 25/06/62 – MA; Decreto Federal nº 1255 de 25/06/1962 – MA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984 Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA, Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC
- **Queijo Mussarela:** Deve atender, ainda:

Portaria nº 364 de 04/09/97 - MA Portaria nº 366 de 04/09/97 - MA

9.7 Peito de peru cozido e defumado:

- **Composição:** peito de peru, água, sal hipossódico, proteína de soja, açúcar e estabilizantes: tripolifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante: eritorbato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, conservadores: nitrito e nitrato de sódio, aromatizantes: aromas naturais (com óleo resina de pimenta) e corante carmim de conchonilha.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
- **Legislação:** Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2001 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 – ANVISA/MS Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.8 Suco tipo néctar ou tropical de frutas, variando entre os sabores uva, manga, abacaxi, goiaba, caju, laranja, maracujá e pêssego:

- **Composição:** Suco ou polpa da fruta que o compõe e açúcares, diluídos em água potável. Nos sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Manga, Pera, Pêssego ou Uva. Adição de ácidos, corante natural, aroma natural/idêntico ao natural. Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação.
- **ISENTA:** Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores.
- **Embalagem:**
- **Primária:** Caixa cartonada asséptica
- **Secundária:** Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Produto com registro obrigatório no MAPA.
- **Conteúdo:** Conteúdo Líquido:

a) 200 (duzentos) ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais;

- **Legislação:** Lei Federal nº 8.918, de 14/07/1994, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 (alterado por Decreto nº 7.968, de 26 de março de 2013) Instrução

Normativa nº 12, de 04/09/03 – MAPA (alterada pela Instrução Normativa nº 42, de 11 de setembro de 2013), Decreto 99066 de 08/03/1990 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (somente para néctar de uva) Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.9 Biscoito salgado (25g)

- **Composição:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite em pó, soro de leite em pó e açúcar invertido. Aditivos permitidos pela legislação (exceto corantes artificiais) e ingredientes que caracterizem o sabor (exceto pimenta); preferencialmente isento de cristais de sal incrustados na massa, desde que todos esses estejam declarados na lista de ingredientes e possam estar presentes no produto.
- **ISENTA:** Corantes artificiais.
- **Embalagem primária:** A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de filme polipropileno (BOPP) metalizado termosselável. Os fechamentos transversais e longitudinais deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deve apresentar peso líquido aproximado de 25g (vinte e cinco gramas). Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais poderão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
- **Legislação:** Resolução nº 04/88 – CNS/MS, Portaria nº 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS, Lei nº 10.083/98 – decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de SP Resolução nº 12/78 – CNNPA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/14 - ANVISA/MS Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 – ANVISA/MS Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MA Instrução Normativa nº 16 de 23/08/2005, MAPA Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

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

- **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. A farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolinho deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02.
- **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).

- **Legislação:** Lei nº 8543 de 23/12/1992, Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS Resolução nº 383 de 05/08/1999, Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA Resolução nº 385 de 05/08/1999 - ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 344, de 13/12/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.11 Barra de cereal:

- **Sabores:** variados.
- **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”.
- **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.
- **Nota:** Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
- **Peso Líquido Unitário da Barra:** 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos.
- **Legislação:** Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, ANVISA/MS Portaria nº 368 de 04/09/1997, MAPA, Resolução nº 385 de 05/08/1999 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, ANVISA/MS Lei nº 10.674, de 16/05/2003, Resolução nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014, ANVISA/MS.

9.12 Maça Fuji

Composição: Maça com peso mínimo de 100g.

- **Embalagem:**
- **Primária:** Atóxica transparente
- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- **Legislação:** Legislação vigente

9.13 Água Mineral sem Gás 500ml (garrafa Pet)

- **Composição:** Produto composto de magnésio, sódio, potássio, flúor e bicarbonatos.
- **Rotulagem:** Deve atender a legislação vigente.
- **Nota:** Isenta de Registro.
- **Embalagem:** Em garrafa Pet Transparente atendendo a legislação vigente.
- **Legislação:** Lei 7.841/45, Resolução 309/1999 – ANVISA Resolução RDC nº 173/06.

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1. A qualificação técnica para a execução dos serviços será comprovada por meio de atestado(s)/certidão(ões) emitido(s) em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a aptidão da licitante para desempenho das atividades compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação;

10.1.1. O atestado deverá conter as seguintes informações mínimas: CNPJ das empresas contratada e contratante, nome/razão social, constando nome completo, cargo do signatário e assinatura, bem como telefone para contato e data da emissão;

10.2. Alvará Sanitário ou Licença Sanitária emitida pela Vigilância Sanitária do município sede do licitante.

11. PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado conforme segue:

11.1.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento dos serviços executados, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicadas pelo contratado, mantida no Banco do Brasil S/A, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197, publicado no Diário Oficial da Cidade do dia 23 de janeiro de 2010.

11.1.2. Após o recebimento da Nota Fiscal, a SECRETARIA MUNICIPAL DE URBANISMO E LICENCIAMENTO – SMUL, deverá encaminhar via Sistema SEI, em até 5 (cinco) dias úteis, a nota fiscal juntamente com o Ateste de Recebimento conforme PORTARIA SMG nº 1/2016, 06 de Janeiro de 2016 e a PORTARIA SF nº 170/2020, 31 de Agosto de 2020, para prosseguimento do processo de pagamento.

11.2. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria da Fazenda - SF, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

11.3. No caso de devolução da(s) Nota(s) Fiscal(ais) , por inexatidão, ou aguardando-se carta de correção, o prazo estipulado no item 14.1.2 desta cláusula será contado da data do protocolo de entrega da correção efetuada.

11.4. No término das instalações será emitido o Termo De Recebimento dos Serviços.

11.5. De acordo com a Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, os atrasos de pagamentos por culpa exclusiva do CONTRATANTE ficarão sujeitos a aplicação de compensação financeira calculada através da seguinte fórmula: $(TR + 0,5\% \text{ "PRO-RATA TEMPORE"})$, observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu;

11.6. O pagamento da compensação financeira estabelecida no item 11.5 dependerá de requerimento a ser formalizado pelo CONTRATADO.

12. MODELO PADRÃO DE PROPOSTA COMERCIAL:

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	754	Kit Lanche		
VALOR TOTAL				

Assinatura do técnico responsável:

Documento assinado eletronicamente por **Talita Veiga Cavallari Fonseca, Assessor(a) Especial**, em 15/09/2021, às 14:04, conforme art. 49 da Lei Municipal 14.141/2006 e art. 8º, inciso I do Decreto 55.838/2015



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://processos.prefeitura.sp.gov.br>, informando o código verificador **051970803** e o código CRC **BB8D10FF**.

1.