



Prefeitura do Município de São Paulo

São Paulo, 11 de junho de 2015.

GABINETE DO PREFEITO

Ofício A. J. L. nº 289/15-C

Ref.: Ofícios SGP-23 nº 708/2015 e nº 758/2015

DOCREC

515/2015

Senhor Presidente

Reportando-me aos ofícios acima referenciados, em atenção aos Requerimentos RDS nº 492/2015 e nº 524/15, de autoria do Vereador Natalini, encaminho a essa Presidência, por cópia, os elementos fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação, a respeito da aquisição de alimentos para a merenda escolar.

Na oportunidade, renovo a Vossa Excelência meus protestos de apreço e consideração.

FRANCISCO MACENA DA SILVA
Secretário do Governo Municipal

Ao

Excelentíssimo Senhor

ANTONIO DONATO

Digníssimo Presidente da Câmara Municipal de São Paulo

JAM/MTGS/drs
Req RDS 492 e 524-15

DRSP - SGP-22 - 12/06/2015 - 15:53 - 000235 - 1/1

ACOMPANHA OFÍCIO ATL Nº 289/2015 - C
Req RDS 492 e 524-15

2014-0.350.529-9



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCACAO

Requerimento nº: 136333/2014

Ao Setor de Autuação

Solicito autuar processo administrativo com 1 folha(s), incluindo esta.

2013 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

DADOS DO PROCESSO

Assunto	Descrição
16	LICITACAO
Subassunto	Descrição
3	CONTRATO
Legislação	

MOTIVO DA AUTUAÇÃO

AQUISICAO DE SALSICHA CONGELADA

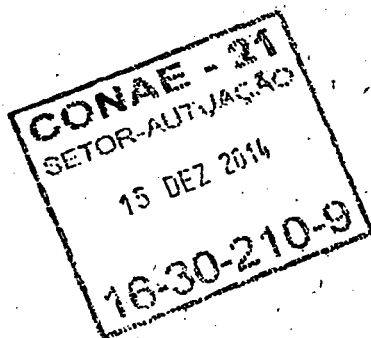
DADOS DO INTERESSADO

Nome	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO		
Documento	Número		
CNPJ-PMSP	46.392.114/0001-25		
Endereço	Telefone	Ramal	
R BORGES LAGOA, 1230 CEP: 04038-003	11 3396-0200		

APÓS AUTUADO, ENCAMINHAR PARA

Código da Unidade	Sigla
60 16 52 140	SME/DAE-14

ELIZABETH AP. DE OLIVEIRA LEITE
ASSISTENTE TECNICO DE EDUCACAO
SME/DAE-14



Emitido por: VANDA MARIA JAMALARO

Em: 15/12/2014

2014 - 0.350.329 - 9

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

136 302 123/4



PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar - DAE

MEMORANDO Nº 63/2014 - SME/DAE-DIVISÃO TÉCNICA

TID 13010850

São Paulo, 10 de dezembro de 2014.

DAE/GAB
Sra. Diretora

2013. 0.322.174 - 4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

128

Submeto à apreciação de Vossa Senhoria e os devidos encaminhamentos para autorização do pedido de aquisição de **REQUEIJÃO e SALSICHA para o período de MARÇO A SETEMBRO/2015**, conforme tabela descrita abaixo, destinado ao abastecimento das unidades educacionais vinculadas aos sistemas de gestão direta e mista dos Programas de Alimentação Escolar (PAE).

1. Justificativa do pedido

A Divisão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, em Plano Anual macro, estabelece uma relação de alimentos que integram com maior ou menor frequência os cardápios que são elaborados pelos nutricionistas do DAE atendendo aos preceitos básicos da nutrição, e nesta elaboração, são consideradas as características de cada unidade atendida, a faixa etária, o tempo de permanência e as condições físicas da unidade. Além disso, são observados também os princípios que norteiam o Programa de Alimentação Escolar (PAE) onde a prioridade de escolha recaia sobre alimentos nutritivos, que forneçam aos alunos os principais nutrientes que necessitam para atender de 20% a 70% de suas necessidades nutricionais diárias, de acordo com o tipo de unidade e tempo de permanência, conforme preconiza a Resolução/CD/FNDE nº. 38 de 16/07/2009.

Os cardápios devem apresentar: composição nutritiva satisfatória e equilíbrio entre os nutrientes; sabor agradável e boa apresentação, que estimule o consumo dos alimentos; variedade de alimentos com o intuito de evitar a monotonia; fácil preparo e distribuição; alto nível de aceitabilidade pelos educandos; custo compatível com a disponibilidade financeira da Secretaria; padrões higiênicos/ sanitários adequados, desde a procedência dos alimentos até o preparo pelos manipuladores, considerando ainda o ambiente físico, equipamentos e utensílios da Unidade Educacional.

Estes cardápios são analisados constantemente, com o intuito de diversificá-los ao máximo e, assim são feitas pesquisas para introdução de novos alimentos, com a finalidade de se adquirir alimentos, cada vez mais saudáveis, dando preferência aos in-natura e, além disso, esta Divisão com base em estudos técnicos vem reduzindo os teores de cloreto de sódio (sal) e de gorduras trans (gorduras vegetais hidrogenadas).

Assim, a pauta de alimentos fixada pelas Nutricionistas desta Divisão inclui produtos não perecíveis (industrializados, semi-industrializados e processados) e perecíveis, de modo a compor um Cardápio saudável e a progressiva melhoria dos padrões nutricionais do educandos atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar.

Os alimentos previstos são adquiridos por Ata de Registros de Preços, de tal modo que seja possível sua aquisição para cada Ciclo de Abastecimento programado.

Esses cardápios são elaborados para atender 11 (onze) abastecimentos, com uma suficiência de aproximadamente 20 (vinte) dias úteis e são aprovados com três meses de antecedência a sua execução, de modo a permitir o planejamento e a aquisição dos alimentos que o integram. São observadas também as normas estabelecidas nos contratos com fornecedores e o orçamento aprovado anualmente para atender ao PAE.

O abastecimento das unidades educacionais do sistema de gestão direta e mista do Programa de Alimentação Escolar da Cidade de São Paulo está baseado num modelo de logística que dividiu o município em 4 (quatro) agrupamentos, para facilitar a distribuição dos alimentos.

2014 0.350.329-9

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

2013 0.322.174-4 127



PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar - DAE

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Os alimentos perecíveis são enviados diariamente às unidades para serem servidos no dia seguinte e/ou para o consumo da semana, dependendo do tipo de alimento. No caso dos alimentos não perecíveis estes são enviados, mensalmente conforme cronograma anual de entrega, pré-estabelecido pelo DAE, para atender uma suficiência de aproximadamente 20 dias úteis. Cabe esclarecer que para o envio dos alimentos não perecíveis é descontado o estoque existente na unidade.

Todas essas questões, analisadas cuidadosamente pela equipe técnica do DAE, são suportadas por um programa informatizado denominado Programa de Alimentação Pública e Abastecimento - PAPA, que gerencia e controla todas as etapas para o abastecimento de alimentos às unidades, onde é cadastrado o nº. de matriculados e refeições, o estoque de alimentos não perecíveis de cada unidade, a validade dos alimentos, o valor nutritivo dos alimentos e os cardápios, dentre outros. Estes dados ficam vinculados a um cardápio pré-estabelecido que dão suporte ao cálculo das quantidades de alimentos necessária para cada unidade e posteriormente são geradas as guias de remessa.

Assim para que a compra REQUEIJÃO e SALSICHA seja efetuada para o período de **MARÇO A SETEMBRO/2015** foram observados os seguintes pontos:

- a) a necessidade do alimento para compor o Cardápio aprovado para os próximos Ciclos de Abastecimento calculada através do per capita X n.º de alunos X frequência no cardápio X n.º. de dias de atendimento X tipo de refeição e tipo de unidade;

A partir dessas informações segue abaixo planilha contendo as quantidades a serem requisitadas:

PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MEMO Nº 63- 10/12/2014

PLANILHA DE ABASTECIMENTO PARA ATENDER O PERÍODO DE MARÇO A SETEMBRO 2015

ALIMENTO	ATA	LIMITE	VENCIMENTO DA ATA	Quantidade a ser requisitada		Unidades
REQUEIJÃO CREMOSO	17/14	30.000	29/07/2015	180.000	kg	EMEI-CEI-CECI
SALSICHA CONGELADA	13/14	48.000	05/06/2015	268.000	kg	EMEI-CEI-CECI

ALIMENTO	PROGRAMAÇÃO PRÉVIA DE ABASTECIMENTO							TOTAL
	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	
REQUEIJÃO CREMOSO	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	15.000	15.000	180.000
SALSICHA CONGELADA	27.000	40.000	40.000	33.000	40.000	40.000	48.000	268.000

Nota: Nesta requisição estamos considerando a probabilidade do requeijão substituir a margarina nos meses de março a maio pois não temos Ata em vigor desse alimento.

NOTA: Trata-se de cronograma prévio de abastecimento. Para a elaboração de cronograma de entrega do produto, a Divisão Técnica em conjunto com a Divisão de Suprimentos, fará a programação definitiva que melhor se ajuste às necessidades do DAE, após a análise da evolução do abastecimento desde a elaboração da requisição até a retirada da nota de empenho.

HELENA MARIA NOVARETTI FERREIRA
RF: 775.481-7

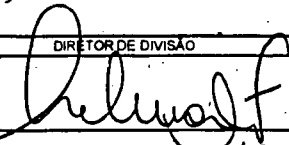
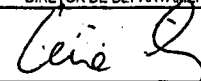
DIRETORA DE DIVISÃO TÉCNICA SUBSTITUTA

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

2013-0.322.174-4

2014-0.350.329-9

 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME/DAE - EXERCÍCIO DE 2015		Nº DA REQUISIÇÃO	
REQUISIÇÃO À DIVISÃO DE COMPRAS			
Nº DO FORMULÁRIO		Nº DO ÚLTIMO EMPENHO	
DEPARTAMENTO		PREFIXO	DIVISÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		DAE	DE ADMINISTRAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
		C.G.C.	
		046.392.114/0001-25	
QUANTIDADE	UNIDADE	DENOMINAÇÃO DO MATERIAL	CONS. PREV.
268.000	KG.	SALSICHA CONGELADA	Março a Setembro
		ESTIMATIVA	ATA RP Nº
		R\$2.141.320,00	ATA DE R.P. Nº 13/SME/DAE/2014 PA 2014-0.043.343-2
		CÓDIGO DA DOTACÃO	
		Órgão e Unidade	Função Programa e Sub-Programa
		Projeto ou Atividade	Elemento de Despesa
			DIG QTL
PREÇO KG	R\$ 7,99		
LOCAL DE ENTREGA		PREVISÃO DO REC	ESTOQUE NA UNIDADE
Av. Dr. Gastão Vidigal nº. 1946 - Portão 12- CEAGESP - Vila Leopoldina		conforme cronograma do DAE	conforme planilha
N.º T.º		CÓDIGO DO MATERIAL	
		N.º CLASSE	
		N.º DO ITEM	
DESCRIÇÃO DO MATERIAL		FIM A QUE SE DESTINA O MATERIAL	
SALSICHA CONGELADA - ATA DE R.P. Nº 13/SME/DAE/2014 Processo nº. 2014-0.043.343-2 As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o Cronograma elaborado pela Divisão de Suprimentos Estimativa de recebimento: conforme cronograma do DAE Estimativa para liquidação: 30 dias após a data de entrega.		Atender aos Programas Municipais de Alimentação para alunos matriculados nas: EMEI - CEI - CECI Reservamos nesta o valor acima na Dotação Supra.	
DATA	DIRETOR DE DIVISÃO	DIRETOR DE DEPARTAMENTO	
16/12/2014			Esclarecimentos no setor de Compras Rua Libero Badaró, nº 425 - 20º andar - Telefone: 3111-8666

Helena Maria N. Ferreira
Nutricionista
CRN 9247
RF: 775.481.7

Erika E. Fischer
R.F 807.547.6
Diretor de Depto. Técnico
SME / DAE

Vanda Maria Jamalato
RF: 729.902.8
SME/DAE

2013-0.322.1744

13/

2014-0.350.329-9

ATA DE R.P. Nº 13/SME/DAE/2014

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2014-0.043.343-2

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/SME/2014

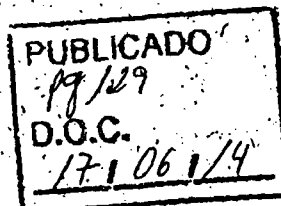
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE SALSICHA CONGELADA

DOTAÇÃO: 16.24.12.306.3010.6553.3.3.90.30.00.00
16.24.12.306.3010.6553.3.3.90.30.00.02

CÓDIGO SUPRI: 51.260.001.005.0013-1

2014-0.350.329-9

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE



Aos 06 (seis) dias do mês de junho do ano de dois mil e quatorze, a Prefeitura do Município de São Paulo, pela Secretaria Municipal de Educação-SME, sediada na Rua Borges Lagoa, 1.230 – Vila Clementino – São Paulo – S.P. CNPJ 46.392.114/0001-25, aqui representada pelo Secretário Municipal de Educação, Sr. Antonio Cesar Russi Callegari, e a empresa:

BRF S.A., com matriz situada na Rua Jorge Tzachel, nº 475, Fazenda, no município de Itajaí, Estado de Santa Catarina – CEP: 88301-600, Tel./Fax: (11) 3845-7400 – e-mail: aimltda@terra.com.br – CNPJ nº 01.838.723/0001-27 e filial (responsável pelo fornecimento) situada na Av. José Benassi, nº 1.300, no município de Jundiaí, Estado de São Paulo – CNPJ nº 01.838.723/0325-92 – neste ato representada por sua procuradora, Sr.^a Mariza da Silva Strambeck Targino, portadora do RG nº 25.604.483-1 e inscrita no CPF sob nº 275.068.348-39.

Nos termos da Lei Municipal nº 13.278/2002, dos Decretos Municipais nº 41.772/02, nº 44.279/2003, e nº 46.662/05, da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações e Decretos Federais nºs. 3.555/2000 e 3.722/2001, e demais normas complementares, e consoante as cláusulas e condições constantes do Edital de Pregão Eletrônico nº 03/SME/2014 e deste instrumento, resolvem efetuar o registro de preços, conforme decisão alcançada às fls. 389/393 e 398 e HOMOLOGADA às fls. 403, ambas do processo administrativo nº 2014-0.043.343-2, referente ao Pregão Eletrônico nº 03/SME/2014.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial

ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais.

A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 4, de 31/07/2000, MAPA, Anexo IV; Instrução Normativa Nº 36, de 13/10/11 – MAPA; Portaria Nº 46, de 10/02/98 – MAPA; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS; Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Decreto Federal 63.526 de 01/11/68; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

1.2. ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO:

Item	Objeto	Quantidade
01	SALSICHA CONGELADA	48.000Kg

1.3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

1.3.1. GERAIS

A salsicha deverá ser preparada com carnes e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cármicas, como proteína agregada), e corantes naturais.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

1.3.2. SENSORIAIS:

Textura: característica

Cor: característica

Odor: característico

Sabor: característico

1.3.3. FÍSICO-QUÍMICAS

2014 - 0.350.329-9

Vanda Maria Jamalaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

Amido: máximo 2,0% p/p

Açúcares totais (somatória carboidratos totais, incluindo o de origem do amido ou fécula): máximo de 7% p/p

Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p

2013 0.322.174-4

Umidade: máximo 65,0% p/p

Gordura: máximo 20,0% p/p

Proteína: mínimo 12,0% p/p

Cloreto de sódio: máximo de 2,0%

Vanda Maria Jamalaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

1.3.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

1.3.5. MICROSCÓPICAS

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana

Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens): ausência.

Pesquisa de elementos histológicos:

Elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto: presença.

Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência

Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

1.3.6. TOXICOLÓGICAS:

Conservadores:

- nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)
- nitrato de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrato de sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no artigo 3.º das Normas Técnicas Especiais sobre Emprego de Aditivos em Alimentos, aprovadas pelo Decreto Federal nº 63.526 de 04/11/68, publicado no D.O.U. em 05/11/68.

- Corantes artificiais: ausência

1.3.7. OUTRAS CARACTERÍSTICAS:

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição e/ou o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares;

1.3.8. Peso Líquido Unitário do Produto

A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em seções uniformes, de 40g (quarenta gramas) a 50g (cinquenta gramas). O peso unitário da salsicha deverá ser definido e especificado pela licitante na Ficha Técnica e mantido durante todo o fornecimento.

1.3.9. Prazo de validade: 180 (cento e oitenta) dias.

1.3.9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

1.3.9.2. A critério da SME/DAE, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a CONTRATADA solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento de Alimentação Escolar, antes da entrega. Tal solicitação será avaliada, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto e desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS

2.1. O preço a ser pago pela Administração pelo(s) objeto(s) compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto da Ata de Registro de Preços, 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.

2.2. O preço registrado na presente Ata de Registro de Preços tem caráter orientativo (preço máximo), e refere-se ao seguinte item:

DETENTORA: BRF S.A.

PREÇO UNITÁRIO (POR QUILO) R\$ 7,99 (sete reais e noventa e nove centavos)

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE: 48.000 KG/ MÊS

MARCA: Sadia

FABRICANTE: BRF S.A.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1: A Ata de Registro de Preços, ora firmada, terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir da data da sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DA EMBALAGEM

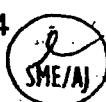
4.1. A embalagem **primária** da salsicha deverá ser a vácuo, termoformada ou em sacos, fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, resistente à perfuração, transparente, atóxico, lacrado por selagem hermética, com capacidade para 2 kg (dois quilogramas) a 3 kg (três quilogramas) do produto. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.

4.2. A embalagem **secundária** deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, apresentando uma entre as 4 (três) opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens nela contidas:

4.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

4.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa;

4.2.3 Opção C: Fita de arquear, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome da empresa fabricante;

4




2014-0.350.329-9

PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalano

RF: 729.902.8

SME/DAE

Folha nº

Proc. nº 2014-0.043.343-2

- 4.2.4 Opção D:** Revestimento de filme de PVC Termoencolhível da caixa de papelão, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome da empresa fabricante.
- 4.2.5.A** embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para 6 (seis) quilogramas. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.
- 4.3.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria 248 de 17/07/2008, do INMETRO.
- 4.4.** Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.
- 4.5.** Embalagens primárias e secundárias (incluindo o sistema de vedação) diferentes das citadas, desde que com as mesmas capacidades especificadas nos subitens 3.1 e 3.2.1 poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.
- 4.6** Caso a licitante firme contrato com a municipalidade, compromete-se, desde já, a trocar as latas eventualmente avariadas nos procedimentos de carga/descarga, visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo, sendo que a SME/DAE também se compromete a adotar todas as precauções para diminuir o risco de avarias e preservar a integridade das embalagens.
- 4.7.** A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens, para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 4 deste Anexo.

CLAUSULA QUINTA - DA ROTULAGEM

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalano

RF: 729.902.8

SME/DAE

- 5.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resoluções RDC nº 359 e 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90), e com as especificações que constam nos itens 5.2 e 5.3, a seguir:
- 5.2.** No rótulo da embalagem primária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações, em especial:
- 5.2.1.** denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 5.2.2** identificação da origem (nome, razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- 5.2.3** data de fabricação (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
- 5.2.4** data de validade ou data de vencimento (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
- 5.2.5** número do lote
- 5.2.6** lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.2.7** informação nutricional (é desejável que conste o teor de ferro e colesterol)

- 5.2.8 conteúdo líquido
- 5.2.9 condições de armazenamento
- 5.2.10 condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária
- 5.2.11 carimbo padronizado do SIF
- 5.2.12 número de registro do rótulo no órgão competente
- 5.2.13 os dizeres: **"PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA"**
- 5.3. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
 - 5.3.1 denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
 - 5.3.2 identificação da origem (nome, razão social, CNPJ e endereço do fabricante, categoria do estabelecimento, conforme registro no DIPOA, e a expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
 - 5.3.3 data de fabricação (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
 - 5.3.4 data de validade ou data de vencimento (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
 - 5.3.5 número do lote
 - 5.3.6 conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)
 - 5.3.7 condições de armazenamento
 - 5.3.8 empilhamento máximo
 - 5.3.9 os dizeres: **"PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA"**
- 5.4. A impressão das informações referentes a data de fabricação e data de validade ou data de vencimento e número do lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem (primária e secundária). Na embalagem secundária (caixa), deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.
- 5.5. A licitante vencedora poderá precisar fazer ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

CLAUSULA SEXTA – DO LOCAL, DOS PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DO E DO PRAZO

- 6.1. **LOCAL:** SERBOM Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda, situado na Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12/ CEAGESP – Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP 05314-000 – Tel. (11) 3336.4444.
 - 6.1.1 A critério do DAE, poderá ser determinado outro local de entrega, dentro do município de São Paulo.
- 6.2. **PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA:** Antes da primeira entrega do produto, a CONTRATADA será convocada a comparecer no Departamento de Alimentação Escolar – DAE para assinar o Termo de Contrato e retirar a respectiva Nota de Empenho no Setor de Compras e, na mesma data, retirar o cronograma das entregas na Divisão de Suprimentos.



2014 0.350.329 - 9

PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalero 9

RF: 729.902.8

SME/DAE

Folha nº

Proc. nº 2014-0.043.343-2

- 6.2.1 Não havendo acordo com o cronograma apresentado pela Divisão de Suprimentos, prevalecerá o cronograma estabelecido por DAE com vistas às necessidades de abastecimento das unidades educacionais.
- 6.2.2 A CONTRATADA deverá observar as datas, quantidades e horários estabelecidos no cronograma de entrega. Em caso de entregas para pagamentos de notificações (atraso ou reposição), a CONTRATADA deverá comunicar a CPRA (Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos), com antecedência mínima de 24 horas, por e-mail ou via Ofício, a data de entrega do produto, sendo que o horário respeitado deve ser o mesmo do cronograma de entrega.
- 6.2.3 A descarga do produto será de responsabilidade do DAE, no entanto, a mesma estará condicionada à presença de pelo menos um membro da CPRA (Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos), com o objetivo de atender a Portaria 4.938/13 da SME.
- 6.2.4 O descumprimento de qualquer das obrigações estabelecidas no subitem 8.2, sujeitará a CONTRATADA a aplicação das penalidades cabíveis.

6.3. PRAZO DE ENTREGA

- 6.3.1. O prazo para início de entrega do produto é de 30 (trinta) dias corridos, contados da data da elaboração do cronograma.
- 6.3.2. Os prazos serão estabelecidos por DAE/ Divisão Técnica e Divisão de Suprimentos, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará a CONTRATADA às penalidades cabíveis.
- 6.3.3. Os prazos para início e término da entrega poderão ser alterados pelo DAE com a concordância da CONTRATADA.
- 6.3.4. A CONTRATADA é obrigada a atender a todas as ordens de fornecimento expedidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mesmo que no cronograma de entrega esteja(m) prevista(s) entregas para data posterior a do seu término.

6.4. TRANSPORTE:

O produto deverá ser transportado em veículos frigoríficos, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, especificadas no item 2, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 368 de 04/09/97, as Portarias CVS 15, de 07/11/91 e CVS 04, de 21/03/11 e a Portaria nº 2619, de 06/12/11, SMS/G.

- 6.4.1. O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem do DAE.

CLAUSULA SÉTIMA - DO CONTROLE DE QUALIDADE

- 7.1. Todo produto entregue no DAE deverá ser acompanhado de laudo conclusivo de Inspeção e análise laboratorial (apresentado em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinados pelo(s) responsáveis técnico(s)), confirmando as especificações dos subitens 2.2 a 2.6, (ANEXO I) referente a amostra do respectivo lote. A amostra deverá ser colhida na unidade fabricante, por Laboratório de acordo com o mencionado no Anexo II - Controle da Qualidade de Alimentos Não Perecíveis de origem animal.
- 7.2. A critério do Departamento de Alimentação Escolar, a colheita de amostras poderá ocorrer no local de armazenagem do DAE e/ou nas unidades atendidas.
- 7.2.1. A critério do DAE, o produto poderá ser submetido a novo Controle de Qualidade, ficando a cargo da CONTRATADA o custeio.
- 7.3. Os originais dos Laudos laboratoriais deverão ser encaminhados a DAE/Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos (CPRA) no mínimo um dia útil antes da entrega.
- 7.3.1. Os Laudos poderão ser encaminhados pelo Laboratório ou pela CONTRATADA.

7.4 O recebimento da entrega programada fica condicionado ao cumprimento do prazo para entrega do laudo laboratorial estabelecido no subitem 7.3, estando a CONTRATADA sujeita à retenção da descarga dos produtos no Centro de Distribuição do DAE.

CLÁUSULA OITAVA – DA INSPEÇÃO

8.1. A inspeção das características básicas do produto será realizada pelo responsável pelo recebimento, que, no ato da entrega do produto, inspecionará as características especificadas nas CLÁUSULAS QUARTA - DA EMBALAGEM e QUINTA – DA ROTULAGEM da presente Ata de Registro de Preços.

8.2. Inspeção/Reinspeção:

8.2.1. Inspecionar o local de armazenamento indicando os pontos em desacordo com as Boas Práticas de Armazenagem.

8.2.2. Para inspeção dos lotes utilizar o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5426/85, e considerar:

- Nível de inspeção I;
- Plano de amostragem: simples, normal;
- Nível de qualidade aceitável (NQA): 2,5;
- Unidade: Alimento contido na embalagem primária;
- Tamanho do lote: número de unidades que compõem o lote.

8.2.3. Verificar o número de unidades que devem ser examinadas, conforme a Tabela 1. Para calcular o número de unidades do lote, dividir o peso ou volume total do mesmo pelo peso ou volume da embalagem primária.

8.2.4. Retirar, aleatoriamente, as embalagens secundárias (caixas) do interior, laterais, base e topo da pilha. O número de embalagens secundárias a retirar deve ser correspondente ao número de unidades a examinar.

8.2.5. Abrir as embalagens secundárias sem danificar o produto e sua embalagem e conferir a quantidade de unidades presentes na caixa.

8.2.6. Examinar as unidades e considerar como defeituosa crítica a unidade que apresentar:

- Irregularidades na embalagem que comprometam a qualidade e/ou conservação dos alimentos durante a vigência de seu prazo de validade;
- Prazo de validade vencido.

8.2.7. Anotar no Laudo de Inspeção/Reinspeção se o rótulo da embalagem secundária atende às especificações do Edital. O não atendimento é considerado defeito.

Observação: O rótulo da embalagem primária deve ser analisado no Laboratório.

8.2.8. Aprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao máximo indicado na Tabela 1.

8.2.9. Reprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for superior ao número máximo indicado na Tabela 1.

8.2.10. Emitir o Laudo de Inspeção/Reinspeção (item 7), conforme modelo, por lote inspecionado, preenchendo os campos específicos de acordo com as instruções para



2014.0.350.329-9
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

10

Folha nº
Proc. nº 2014-0.043.343-2

preenchimento. (Item 8). Caso o Laboratório possua impresso próprio do Laudo de Inspeção/Reinspeção, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.

8.2.11. Encaminhar Laudo de Inspeção/Reinspeção para a CPRA do SME/DAE.

8.2.12. Se o Laudo de Inspeção/Reinspeção rejeitar o alimento e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a SME encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

Tabela 1: Inspeção

2013.0.322.1744 136

Número de unidades do lote	Número de unidades a examinar	Número máximo de unidades com defeito
Até 150	5	0
De 151 a 500	20	1
De 501 a 1.200	32	2
De 1.201 a 3.200	50	3
De 3.201 a 10.000	80	5
De 10.001 a 35.000	125	7
De 35.001 a 150.000	200	10
De 150.001 a 500.000	315	14
Acima de 500.001	500	21

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Fonte: Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos – ABNT – NBR 5426/JAN 1985 e Errata nº 1 OUT/89

(*) Unidade: Alimento contido na embalagem primária

CLÁUSULA NONA – DA COLHEITA DA AMOSTRA

- 9.1.** Para colheita de amostras dos lotes, visando à análise microbiológica, utilizar o Plano de Amostragem estabelecido na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA/MS.
- 9.2.** Para as demais análises estabelecidas no Anexo I do Edital, considerar n igual a 5 (cinco) e c igual a 0 (zero), onde n é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não-conformidades.
- 9.3.** Colher em duplicata (considerando a Reanálise), aleatoriamente, das embalagens secundárias, unidades em suas embalagens originais não violadas, sem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do produto.
- 9.4.** Cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências mencionadas na Resolução RDC nº 12/2001, da ANVISA/MS.
- 9.5.** Nos casos onde o plano estatístico mencionado não conferir a proteção desejada, pode-se recorrer à complementação da amostra, conforme referências de metodologias internacionalmente reconhecidas.
- 9.6.** Dividir as unidades colhidas em 2 conjuntos, acondicionar, lacrar e etiquetar cada conjunto, como amostras 1 e 2, respectivamente.
- 9.7.** Encaminhar a amostra 1 para análise em laboratório, de forma que não sofra danos e em condições adequadas à sua conservação.
- 9.8.** A Unidade Armazenadora (fabricante ou SME/DAE) é responsável pela guarda da amostra 2 e pelo lote de alimento correspondente até sua liberação para consumo, o que ocorrerá quando o lote for aprovado nas análises laboratoriais.

9
SME/AJ

9.8.1.A unidade fabricante deverá manter o número suficiente de unidades amostrais do referido lote para eventuais análises até o término da validade do produto.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA ANÁLISE DOS ALIMENTOS

- 10.1. Os laboratórios deverão seguir as instruções deste Anexo, inclusive para a colheita de amostras na(s) unidade(s) fabricante(s), e emitir Laudo de Análise/Reanálise por lote de alimentos. Todas as despesas serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 10.2. Não será efetuada análise em unidades com prazo de validade vencido e/ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento.
- 10.3. Os lotes de alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados nas Especificações Técnicas do Objeto do Edital. Na sua ausência será utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA, LANARA, etc.) e indicada no laudo, a referência específica.
- 10.4. Os lotes de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SME com os referidos Laudos de Análises Laboratoriais originais favoráveis, após conferência pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA, comparando-os às especificações que constam item 2. do ANEXO I do Edital, em especial, nos subitens 2.2. a 2.6.
- 10.5. Utilizar os seguintes critérios para aceitação ou rejeição dos lotes de alimentos, a menos que orientado de outra forma pela Resolução RDC nº12/2001, ANVISA/MS:
 - Aprovar o alimento que não apresente defeito crítico ou tolerável em qualquer unidade;
 - Reprovar o alimento que apresente defeitos críticos ou toleráveis em uma ou mais unidades;
- 10.6. Emitir um Laudo de Análise/Reanálise, conforme modelo descrito no item 9.(ANEXO I) preenchendo os campos específicos conforme instruções descritas no item 10 deste Anexo II e indicando de forma conclusiva se o lote atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio de Laudo de Análise/Reanálise, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo e contenha os resultados das análises mínimas completas.
- 10.7. Encaminhar o laudo de Análise/Reanálise para a CPRA de SME/DAE, Rua Líbero Badaró nº 425, 9º andar – CEP 01009-905 – São Paulo – SP - Fax: (11) 3101-3342.
- 10.8. Se o laudo de Análise/Reanálise indicar que o produto não atende às especificações do edital e o produto estiver sendo adquirido com verba FNDE, SME/DAE encaminhará ao FNDE uma cópia do Laudo.
- 10.9. Quando apurado através de análise microbiológica, microscópica e/ou toxicológica que o produto está com a qualidade comprometida, implicando em sua destinação sanitária, independentemente da sua reposição, haverá comunicação do DAE ao Órgão Sanitário competente.
- 10.10. Todos os produtos utilizados para fins de amostragem deverão ser repostos em igual quantidade, no ato da entrega, após a liberação do referido lote.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA REINSPEÇÃO E REANÁLISE DOS ALIMENTOS

- 11.1. A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado à CONTRATADA, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após Análise dos lotes de alimentos.
- 11.2. Compete a SME/DAE, após o recebimento do Laudo de Análise, informar a CONTRATADA a recusa do alimento, por escrito, no prazo máximo de 48 horas.
- 11.3. A CONTRATADA pode solicitar a Reinspeção/Reanálise do alimento ao SME/DAE, por escrito, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório.
- 11.4. O Grupo Técnico do SME/DAE deve autorizar o laboratório, por escrito, em 24 horas, a efetuar a Reinspeção/Reanálise do produto.
- 11.5. A Reinspeção/Reanálise deve ser feita no mesmo laboratório que recusou o alimento.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2014.0.350.329-9

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Folha nº

Proc. nº 2014-0.043.343-2

- 11.6. Todos os parâmetros que determinam a recusa do alimento devem ser analisados na Reinspeção/Reanálise.
- 11.7. O Laudo de Reinspeção/Reanálise deve ser encaminhado à CPRA de SME/DAE num prazo máximo de 24 horas após o término das análises.
- 11.8. O fornecedor deve indicar um perito para acompanhar a Reinspeção/Reanálise. O perito deve estar registrado no respectivo Conselho Profissional e ter formação na área pertinente aos resultados que estão sendo contestados.
- 11.8.1 Nos casos em que a CONTRATADA prescindir do acompanhamento do perito na Reinspeção/Reanálise através de documento formal não haverá possibilidade de contestação dos resultados obtidos.
- 11.9. O laboratório não realizará a Reinspeção/Reanálise na presença de perito não habilitado.
- 11.10. A SME é facultado indicar um representante para acompanhar a Reinspeção/Reanálise.
- 11.11. A Reinspeção não será realizada quando a pilha de produto apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento analisado.
- 11.12. A Reanálise não será realizada quando a amostra 2 indicar indícios de violação e/ou deterioração.
- 11.13. Nas condições 11.11 e 11.12 é obrigatória a emissão de uma Ata de Reinspeção/Reanálise, relatando as ocorrências e as decisões tomadas. Nestas condições, os resultados da Inspeção ou da Análise serão definitivos.
- 11.14. É facultado aos peritos a elaboração de uma Ata sobre as atividades da Reanálise que pode acompanhar o Laudo de Reanálise.
- 11.15. A CPRA de SME/DAE aceitará o alimento quando aprovado na Reanálise, e o recusará quando reprovado.
- 11.16. Os resultados da Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior.
- 11.17. Não havendo Reanálise, os resultados da Análise serão considerados definitivos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CONTROLE ROTINEIRO DE QUALIDADE

- 12.1. A avaliação da qualidade do produto realizada na entrega, compreenderá em especial a análise de informações registradas na rotulagem das embalagens primária e secundária, e análise e conferência dos resultados das análises laboratoriais com os parâmetros estabelecidos no Anexo I do Edital.
- 12.2. Além destas, outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor).
- 12.3. Os procedimentos adotados para a colheita de amostras visando à verificação do peso líquido obedecem à Portaria vigente do INMETRO.
- 12.4. Fica facultado ao representante ou técnico da CONTRATADA, acompanhar, no ato da entrega da mercadoria, os procedimentos de inspeção pelos técnicos da SME/DAE.
- 12.5. A critério do Departamento de Alimentação Escolar e de acordo com o histórico dos registros de reclamações de qualidade das Unidades Educacionais atendidas pelo Programa de Alimentação Escolar, independentemente dos resultados da inspeção e das análises laboratoriais, serão colhidas amostras para avaliação técnica e/ou sensorial.
- 12.5.1 Neste caso, a coleta de amostras ocorrerá por meio de um documento de autorização de retirada interno, emitida pelos técnicos da Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA, descrevendo a justificativa de realização do procedimento.
- 12.6. O não comparecimento do fornecedor ou seu representante legal no ato da colheita, de amostras implicará a aceitação dos procedimentos adotados pela SME/DAE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE

- 13.1. A avaliação da qualidade efetuada pela SME, não exclui a responsabilidade da CONTRATADA e/ou fabricante pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.
- 13.2. A CONTRATADA e/ou fabricante obriga(m)-se a permitir, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências e nas dependências das unidades fabricantes, a serem realizadas pelos técnicos da SME/DAE, 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.
- 13.3. A CONTRATADA dos produtos arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relacionadas, inclusive relativas às análises do produto, se houver, inclusive as de armazenamento.
- 13.4. A CONTRATADA ficará sujeita à registro de histórico de ocorrências no fornecimento, em função dos itens de Controle de Qualidade e do cumprimento de cronogramas e prazos de entrega.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - REVISÃO DE PREÇOS

- 14.1. 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 material, incluído frete até os locais de entrega.
- 14.2. O preço registrado 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 SME/DAE desde que acompanhada de documentos que comprovem, convincentemente, a procedência do pedido.
- 14.3. A Secretaria Municipal de Educação poderá, a qualquer tempo, rever os preços registrados, reduzindo-os em conformidade com pesquisa de mercado, ou quando alterações conjunturais provocarem a redução destes, nos termos do artigo 11 da lei Municipal nº 13.278/02.
- 14.4. Durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, os preços não serão reajustados automaticamente, ressalvada a superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie, considerada, para base inicial de análise, a demonstração da composição de custos, anexa a Ata de Registro de Preços.
- 14.4.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados não poderão ficar acima dos praticados no mercado. Por conseguinte, independentemente de provocação da SME/DAE no caso de redução, ainda que temporária, dos preços de mercado, a detentora obriga-se a comunicar à SME/DAE o novo preço que substituirá o então registrado.
- 14.4.2. 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 QUINTA - DAS AQUISIÇÕES

- 15.1. As aquisições decorrentes desta ata 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.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2014 0.350.329-9

Vanda Maria Jamalero

RF: 729.902.8

SME/DAE

Folha nº

Proc. nº 2014-0.043.343-2

15.2. A PMSP só poderá contratar com a detentora classificada em segundo lugar em caso de impedimento que acarrete a rescisão da ATA de RP com a detentora classificada em primeiro lugar.

15.3. A recusa da detentora da Ata de Registro de Preços em retirar a nota de empenho, assinar o contrato e elaborar o cronograma junto ao Departamento de Alimentação Escolar – DAE caracteriza descumprimento de obrigações, podendo acarretar-lhe as sanções previstas na Cláusula Décima Sétima do presente instrumento.

15.3.1. 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.

15.4. Após a convocação da detentora, esta terá o prazo de até 3 (três) dias úteis para a assinatura do contrato e a retirada da nota de empenho pertinente.

15.4.1. Considera-se formalizada a convocação da detentora com a publicação, no DOC, seja da própria convocação, seja da autorização da autoridade competente para a utilização desta Ata de Registro de Preços.

15.5. Para a retirada de cada nota de empenho ou para a assinatura de contrato perante a unidade requisitante, a detentora da Ata deverá apresentar a seguinte documentação:

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

15.5.2. Certidão negativa relativa a Contribuições Previdenciárias, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

15.5.3. Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede ou domicílio da licitante e do Município de São Paulo, relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada. 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.

15.5.3.1. Caso a detentora (considerados seus estabelecimentos matriz e filiais) 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 relativamente aos tributos relacionados com o fornecimento contratado.

15.5.3.2. Caso a detentora (considerados seus estabelecimentos matriz e filiais) possua ao menos um C.C.M. neste Município de São Paulo, deverá apresentar certidão negativa de débitos tributários mobiliários relativa a cada um dos cadastros.

15.5.4. Documento obtido via internet comprovando a ausência de inscrição da empresa no CADIN Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho;

16.2. 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);

16.2.1. Caso venha ocorrer a 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.

16.2.2. 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.

16.3. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL conforme estabelecido no Decreto nº 51.197 publicado no DOC do dia 22/01/2010;

16.4. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

17.1. 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.

17.2. Caberá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da nota de empenho na recusa da adjudicatária em assinar os Contratos oriundos da Ata de Registro de Preços, em elaborar o cronograma dentro do prazo de 03 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.

17.2.1. Incidirá na mesma penalidade a não apresentação dos documentos necessários, injustificadamente, impossibilitando a assinatura do contrato e/ou a retirada da nota de empenho.

17.3. Pelo descumprimento do ajuste, a detentora sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Secretaria Municipal de Educação – SME/DAE, na condição de órgão gestor da Ata de Registro de Preços:

17.3.1. Caberá multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso na entrega cronogramada, desde que a justificativa eventualmente apresentada não seja aceita pela Administração, incidente sobre o valor da quantidade que deixou de ser entregue.

17.3.2. Caberá multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do ajuste:

17.3.2.A. calculada sobre o valor da parcela inexecutada, quando a entrega dos produtos ocorrer em desconformidade com o exigido na presente Ata de Registro de Preços, independentemente da troca dos mesmos pela detentora, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade;

17.3.2.B. calculada sobre a quantidade de produto entregue irregularmente, quando o tipo de embalagem, rotulagem ou conteúdo líquido do produto estiver em desacordo com o solicitado, independentemente da troca do mesmo, que será aceita uma única vez, no prazo 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade; Calculada sobre o valor da parcela entregue com atraso superior a 15 (quinze) dias e inferior a 30 (trinta) dias.

17.3.3. Caberá multa de 20% (vinte por cento):



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2014 0.350.329 - 9

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

13

Folha nº

Proc. nº 2014-0.043.343-2

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

139

- 17.3.3.A. sobre o valor da nota de empenho, em caso de inexecução total do contrato;
- 17.3.3.B. sobre o valor da parcela não fornecida ou entregue com atraso superior a 30 (trinta) dias.
- 2013-0.322.174-4
- 17.3.4. Caberá, outrossim, multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor dos produtos entregues:
- 17.3.4.A. Quando na 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, independentemente da reposição do produto pela detentora, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação, sem qualquer ônus para o Município;
- 17.3.4.B. Quando, 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, implicando em sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Notificação/Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade. Neste caso o fato será comunicado ao Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.
- 17.3.5. No caso de laudo do produto (laboratorial e/ou sensorial, e/ou de classificação agrônômica, quando couber) apontar alguma irregularidade, o órgão de fiscalização federal ou estadual competente será comunicado para que defina sobre a destinação final da mercadoria, sendo que a inutilização dessa pela SME/DAE, mediante prévia notificação da empresa fornecedora, não eximirá a Municipalidade da comunicação do fato ao Órgão competente.
- 17.3.6. Se a infração cometida pela detentora caracterizar má fé ou causar prejuízo ao abastecimento efetuado pela Administração, a ser atestado pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, 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.
- 17.3.7. A Administração poderá rescindir de imediato o (s) contrato (s), caso a detentora venha a reincidir nas infrações elencadas no subitem 17.3.4., 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.
- 17.3.8. No caso de troca ou reposição do produto, a detentora assumirá a responsabilidade pelos custos da análise e, também, da armazenagem, os quais incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pelo fornecedor por meio de recolhimento do Documento de Arrecadação do Município (DAMSP) nos termos da Portaria SF 63/2006, a ser emitido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE.

- 17.3.8.A.** Na hipótese acima, o Órgão competente da Secretaria Municipal de Educação - SME comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da mercadoria à detentora, até que seja atestado o novo recebimento pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos.
- 17.4.** Caberá multa de 2% 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 quinta.
- 17.5.** Caberá multa de 20% sobre o valor do quantitativo estimado de fornecimento de um mês para o caso de rescisão da Ata de RP por culpa da detentora.
- 17.6.** É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal 8.666/93, com suas alterações.
- 17.7.** As penalidades são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a de outras, sendo descontadas do pagamento devido ou cobradas administrativamente ou judicialmente.
- 17.8.** As multas poderão ser descontadas do pagamento devido ou por intermédio da retenção de créditos decorrentes do contrato até os limites do valor apurado.
- 17.9.** 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 executivo.
- 17.10.** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os prazos ali fixados.
- 17.11.** Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Senhor Secretário Municipal de Educação e protocolizados nos dias úteis, das 10h às 16h, na Rua Libero Badaró, 425 – 9º andar – Centro – São Paulo - SP, após o recolhimento em agência bancária dos emolumentos devidos.
- 17.12.** Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fax-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.
- 17.13.** Cabe à SME, na condição de órgão gestor do registro de preços, a aplicação das penalidades previstas na respectiva ata, devendo a unidade requisitante informar textualmente se a infração ocorreu por força maior, por culpa da detentora ou por fato imputável à Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 18.1.** A Ata poderá ser rescindida unilateralmente pela Administração, observada a oportunidade de defesa prévia, nas hipóteses a seguir relacionadas.
- 18.2.** A rescisão pela Administração poderá ocorrer quando:
- 18.2.1.** A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata;
- 18.2.2.** A detentora não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;
- 18.2.3.** A detentora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;
- 18.2.4.** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial dos Contratos oriundos da Ata de Registro de Preços decorrente do registro de preços;
- 18.2.5.** Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado e a detentora não aceitar a redução;



- 18.2.6. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas, pela Administração;
- 18.2.7. Sempre que ficar constatado que a detentora perdeu qualquer das condições de habilitação e/ou qualificação exigidas na licitação.
- 18.2.8. Nas demais hipóteses previstas no artigo 12 da Lei Municipal 13.278/02.
- 18.3. Na rescisão por culpa da detentora, aplicar-se-á a penalidade de multa prevista no item 17.5. da Ata.

2013 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 19.1. A Administração não se obriga a contratar exclusivamente pela Ata de Registro de Preços, podendo cancelá-la, ou promover licitação específica, quando julgar conveniente, mediante ato fundamentado, nos termos da legislação pertinente.
- 19.1.1. O compromisso de fornecimento dos produtos por parte da Administração só estará caracterizado mediante a formalização do instrumento contratual pertinente, nos moldes do que estabelece o item 15.1.
- 19.2. O preço registrado tem caráter orientativo (preço máximo).
- 19.3. A detentora fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, ainda que o fornecimento decorrente tenha que ser efetuado após o término de sua vigência.
- 19.6. As especificações técnicas do objeto não expressamente declaradas nesta Ata deverão obedecer às normas técnicas pertinentes. Caso sobrevenha alteração das normas citadas nesta Ata é no Edital de Pregão Eletrônico que a integra, prevalecerão as novas normas, independentemente de formalização de termo de aditamento.
- 19.7. A detentora da Ata deverá comunicar a Secretaria Municipal de Educação – DAE toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.
- 19.8. Por determinação do Departamento de Alimentação Escolar, poderão ser realizadas visitas técnicas às empresas fornecedoras, por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar, 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.
- 19.9. Será efetuada a avaliação da qualidade do produto entregue, pelo Departamento de Alimentação Escolar, nas respectivas entregas, conforme previsto neste ata.
- 19.10. A 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.
- 19.11. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada pela Administração nas hipóteses previstas no artigo 12 da Lei Municipal nº 13.278/02.
- 19.12. Na hipótese de impedimento à contratação da empresa detentora da Ata, as remanescentes da licitação poderão ser convocadas, observada a ordem classificatória e o disposto no Edital de Pregão Eletrônico que antecede este ajuste.
- 19.12.1. Considera-se impedimento para contratação, a prática de infração às Cláusulas Editalícias e Contratuais referentes à qualidade do produto que acarrete a rescisão da Ata de Registro de Preços, bem como a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração ou a declaração de inidoneidade.

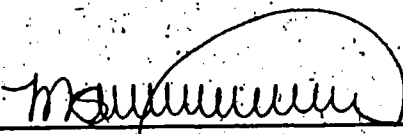


- 19.13. A avaliação da qualidade efetuada pela SME/DAE, não exclui a responsabilidade da empresa detentora e/ou fabricante pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.
- 19.14. A empresa detentora e/ou fabricante obriga(m)-se a permitir, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências, a serem realizadas pelos Técnicos do Departamento de Alimentação Escolar, 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, levantados.
- 19.15. A empresa detentora dos produtos arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises do produto, se houver, inclusive as de armazenamento.
- 19.16. 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.
- 19.17. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta Ata é competente, por força de lei, o Foro da Fazenda Pública de São Paulo, Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA DESPESA

- 20.1 A detentora recolheu neste ato, o Documento de Arrecadação do Município (DAMSP), nos termos da Portaria SF 63/2006, no valor de R\$ 107,40 (cento e sete reais e quarenta centavos), correspondente ao pagamento do preço público relativo à lavratura da presente Ata de Registro de Preços.


ANTONIO CESAR RUSSI CALLEGARI
Secretário Municipal de Educação


MARIZA DA SILVA STRAMBECK TARGINO
BRF S.A.

TESTEMUNHAS:

NOME: Luiza M. F. Amaral
R.G. nº 9.539.578

NOME: Andréa S.
R.G. nº 28.449.649-2



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2014 0.350.329 9

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAF

Folha nº
Proc. nº 2014-0.043.343-2

ANEXO I

2013 0.322.174 4

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

CONTRATO nº _____

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº _____

PREGÃO ELETRÔNICO nº 03/SME/2014

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 13/SME/DAE/2014

OBJETO: Aquisição de _____ kg de salsicha congelada.

VALOR: R\$ _____

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: BRF S.A

Aos _____ dias do mês de _____ de 2014, presentes, na Rua Líbero Badaró, nº 425 – 9º andar, Centro, São Paulo/SP, na sede da Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Alimentação Escolar, neste ato, representado pelo Chefe de Gabinete da Secretaria Municipal de Educação, Sr. ATAÍDE ALVES no uso das atribuições que lhe são conferidas por intermédio da Portaria nº 575/2013, publicada no DOC de 17/01/2013, a seguir designada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa BRF S.A., situada na _____ – CEP: _____, Tel./Fax: _____ – e-mail: _____, CNPJ nº _____ – neste ato representada por seu _____, portador do RG nº _____ e inscrito no CPF sob nº _____, devidamente qualificado nos autos do Processo Administrativo nº _____, a seguir designada simplesmente CONTRATADA, têm entre si justo e contratado a execução deste instrumento, o que fazem com base no disposto na Ata de R.P. nº 13/SME/DAE/2014, nos termos da lei federal nº 8.666/93, suas alterações, da lei federal nº 10.520/02 e, no que couber, da lei municipal nº 13.278/02, decretos municipais nº 44.279/2003, nº 45.689/2005, nº 46.662/2005 e nº 47.014/2006, conforme autorização contida no despacho exarado às fls. _____, do processo em epígrafe, bem como observadas as Cláusulas e condições a seguir pactuadas, sem prejuízo daquelas previstas no Edital de Pregão Eletrônico nº 03/SME/2014 e na Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014 que integram o presente independentemente de transcrição.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto deste Contrato é a **Aquisição de _____ kg de salsicha congelada**, nos termos do estabelecido na Ata de R.P. nº 13/SME/DAE/2014.

1.1.1. Deverão ser observadas, ainda, todas as especificações contidas na Cláusula Primeira da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014 e a Proposta da contratada encartada inserta no Processo Administrativo nº 2014-0.043.343-2, que ora fazem parte integrante do presente contrato para todos os seus efeitos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA ENTREGA

2.1. A(s) entrega(s) do(s) objeto(s) deverá (ão) obedecer o determinado na Cláusula Sexta da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.

2.2. No ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com as especificações mínimas descritas na Cláusula Primeira da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014, será emitido Termo de Recebimento Provisório, pela Contratante.

2.3. O referido objeto deverá ser entregue acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL DA ENTREGA

3.1. O objeto deste contrato deverá ser entregue pela contratada, no local descrito no item 6 da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1. O presente contrato vigorará enquanto persistirem as obrigações assumidas pelas partes, observado o cronograma de execução conforme previsto no item 6.2 da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O valor do presente Contrato é de R\$ _____ (_____), onerando a dotação orçamentária nº _____, conforme demonstra a Nota de Empenho nº _____.

5.2. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho;

5.3. 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/trocá do produto).

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

5.3.2. 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.

5.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL conforme estabelecido no Decreto nº 51.197 publicado no DOC do dia 22/01/2010;



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalero 16

RF: 729.902.8

SME/DAE Folha nº

Proc. nº 2014-0.043.343-2

- 5.5. O pedido de pagamento deverá ser acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura com atestado da unidade requisitante, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.
- 5.5.1. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.
- 5.6. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.
- 5.7. Havendo atraso nos pagamentos por parte da PMSP será aplicada compensação financeira de acordo com a Portaria SF nº 05 de 05 de janeiro de 2012.
- 5.8. Para fins de cálculo da compensação financeira, o valor principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação de mora (TR + 0,5% "pro-rata tempore"), observando, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
- 5.9. O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela Detentora.

2013 0.322.174 42
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

- 6.1. Serão aplicáveis as penalidades previstas na Cláusula Décima Sétima - das Penalidades da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO

- 7.1. Constituem motivo para rescisão deste Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, aqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/93 acarretando, na hipótese de rescisão administrativa, as consequências indicadas naquela lei.

CLÁUSULA OITAVA - DA SUBORDINAÇÃO DESTE CONTRATO

- 8.1. Este instrumento subordina-se às cláusulas e condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014, bem como as disposições contidas na lei federal nº 8.666/93 e aos preceitos de direito público.
- 8.2. Aplicam-se supletivamente a este Contrato, os princípios e normas de direito privado, sobretudo as disposições do código civil.

CLÁUSULA NONA - DA GESTÃO DO CONTRATO

- 9.1. Exercerá condição de gestor do presente contrato, _____ (nome) portador(a) do R.F. nº _____, a quem competirá o gerenciamento da execução do ajuste durante sua vigência.

CLÁUSULA DÉCIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a documentação prevista no item 15.5 da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.
- 10.2. Ficam fazendo parte integrante deste, para todos os efeitos legais, o Edital de Pregão Eletrônico nº 03/SME/2014, seus Anexos e a proposta de preço da CONTRATADA inserida no Processo Administrativo nº 2014-0.043.343-2, e a Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.



- 10.3. A CONTRATADA fica obrigada a manter-se, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.
- 10.4. O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Municipal nº 13.278/02, as Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, e demais normas pertinentes.
- 10.5. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 10.6. A Contratada exibiu neste ato, o Documento de Arrecadação do Município (DAMSP), nos termos da Portaria SF 63/2006, no valor de R\$ _____, correspondente ao pagamento do preço público relativo à lavratura do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

E, por estarem assim justas e contratadas, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinado e rubricado em 03 (três) vias de igual teor, pelas partes e 02 (duas) testemunhas abaixo identificadas.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Chefe de Gabinete
Secretaria Municipal de Educação

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

R.G. nº _____

NOME: _____

R.G. nº _____

2013 0.322.174-4



143
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Folha de Informação nº 17

Do processo nº 2014-0.350.529-9

18/12/2014

a) Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE SALSICHA CONGELADA

CONAE - 14
Sr. Chefe,

Encaminhamos o presente para que seja realizada pesquisa de mercado, com posterior devolução a este Departamento de Alimentação Escolar para providências quanto à reserva orçamentária.

S.P. 18/12/2014

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Elizabeth Aparecida de Oliveira'.

ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA
Assistente Técnico II
RF 574.318.4
SME/DAE/CONTRATOS

2014 - 0350329-9

Letícia S. Sacramento
Ass. Téc. Educação
RF: 803.406.1

PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME - Mensagem (HTML)

Arquivo Mensagem

Link Eletrônico - Excluir - Responder Responder Encaminhar a Todos - Mais - Responder

Reunião - TESTE - Para o Gerente - Email de Equipe - Etiquetas Rápidas

Regras - OneNote - Agêns - Novos - Marcar como Não Lido - Categorizar - Acompanhamento - Atalhar

Localizar - Relacionadas - Traduzir - Selecionar - Edição - Zoom

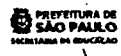
De: Letícia S. Sacramento

Para:

Cc: marcos@vendas.com.br; realimentos@terra.com.br; capel_carlos@uol.com.br; gabriel@tebravinda.com.br; vendas@orienta1.com.br; wibison@terra.com.br; lally@grupap.com.br; yvayamarcel@movacommartel.com.br; contato@realimentos.com.br; alacurda_sacoco@uol.com.br; daniel.pardal@igmail.com; solucao.alimentos@gmail.com

Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME

1) ESPECIFICAÇÃO DE SALSICHA CONGELADA.docx (187 KB) 2) ESPECIFICAÇÃO SARDINHA.doc (151 KB)



2013 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

BOM DIA,
A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar, em atendimento aos alunos regularmente matriculados em nossas Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino. Salientamos que essa pesquisa, é somente para análise de mercado e andamento de processo licitatório, sem qualquer comprometimento com as partes. Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas, e anexo as especificações dos produtos solicitados.

Produto	QUANTIDADE ESTIMADA (Kg/PROD. ANTES)	MARCA	PREÇO UNITÁRIO POR 1 KG	CONDIÇÃO DE VALIDADE DA TACAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA
SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	30.000 Kg				
SALSICHA CONGELADA	700.000 Kg				

O Windows Desktop Search não está disponível.



1. Identificação do produto e do fabricante para fins de controle de qualidade e de rastreabilidade. O produto deve ser identificado por uma etiqueta adesiva, contendo as seguintes informações:

1.1. Nome do produto e do fabricante;
1.2. Número de identificação do produto;
1.3. Data de fabricação;
1.4. Nome do responsável técnico;
1.5. Nome do responsável pela qualidade;

1.6. Nome do responsável pela produção;

1.7. Nome do responsável pela distribuição;

1.8. Nome do responsável pela assistência técnica;

1.9. Nome do responsável pela manutenção;

1.10. Nome do responsável pela limpeza;

1.11. Nome do responsável pela segurança;

1.12. Nome do responsável pela conservação;

1.13. Nome do responsável pela documentação;

1.14. Nome do responsável pela comunicação;

1.15. Nome do responsável pela formação;

1.16. Nome do responsável pela avaliação;

1.17. Nome do responsável pela melhoria;

1.18. Nome do responsável pela inovação;

1.19. Nome do responsável pela sustentabilidade;

1.20. Nome do responsável pela ética;

1.21. Nome do responsável pela cidadania;

1.22. Nome do responsável pela responsabilidade social;

1.23. Nome do responsável pela transparência;

1.24. Nome do responsável pela integridade;



2. Identificação do produto e do fabricante para fins de controle de qualidade e de rastreabilidade. O produto deve ser identificado por uma etiqueta adesiva, contendo as seguintes informações:

2.1. Nome do produto e do fabricante;
2.2. Número de identificação do produto;
2.3. Data de fabricação;
2.4. Nome do responsável técnico;
2.5. Nome do responsável pela qualidade;

2.6. Nome do responsável pela produção;

2.7. Nome do responsável pela distribuição;

2.8. Nome do responsável pela assistência técnica;

2.9. Nome do responsável pela manutenção;

2.10. Nome do responsável pela limpeza;

2.11. Nome do responsável pela segurança;

2.12. Nome do responsável pela conservação;

2.13. Nome do responsável pela documentação;

2.14. Nome do responsável pela comunicação;

2.15. Nome do responsável pela formação;

2.16. Nome do responsável pela avaliação;

2.17. Nome do responsável pela melhoria;

2.18. Nome do responsável pela inovação;

2.19. Nome do responsável pela sustentabilidade;

2.20. Nome do responsável pela ética;

2.21. Nome do responsável pela cidadania;

2.22. Nome do responsável pela responsabilidade social;

2.23. Nome do responsável pela transparência;

2.24. Nome do responsável pela integridade;



3. Identificação do produto e do fabricante para fins de controle de qualidade e de rastreabilidade. O produto deve ser identificado por uma etiqueta adesiva, contendo as seguintes informações:

3.1. Nome do produto e do fabricante;
3.2. Número de identificação do produto;
3.3. Data de fabricação;
3.4. Nome do responsável técnico;
3.5. Nome do responsável pela qualidade;

3.6. Nome do responsável pela produção;

3.7. Nome do responsável pela distribuição;

3.8. Nome do responsável pela assistência técnica;

3.9. Nome do responsável pela manutenção;

3.10. Nome do responsável pela limpeza;

3.11. Nome do responsável pela segurança;

3.12. Nome do responsável pela conservação;

3.13. Nome do responsável pela documentação;

3.14. Nome do responsável pela comunicação;

3.15. Nome do responsável pela formação;

3.16. Nome do responsável pela avaliação;

3.17. Nome do responsável pela melhoria;

3.18. Nome do responsável pela inovação;

3.19. Nome do responsável pela sustentabilidade;

3.20. Nome do responsável pela ética;

3.21. Nome do responsável pela cidadania;

3.22. Nome do responsável pela responsabilidade social;

3.23. Nome do responsável pela transparência;

3.24. Nome do responsável pela integridade;



4. Identificação do produto e do fabricante para fins de controle de qualidade e de rastreabilidade. O produto deve ser identificado por uma etiqueta adesiva, contendo as seguintes informações:

4.1. Nome do produto e do fabricante;
4.2. Número de identificação do produto;
4.3. Data de fabricação;
4.4. Nome do responsável técnico;
4.5. Nome do responsável pela qualidade;

4.6. Nome do responsável pela produção;

4.7. Nome do responsável pela distribuição;

4.8. Nome do responsável pela assistência técnica;

4.9. Nome do responsável pela manutenção;

4.10. Nome do responsável pela limpeza;

4.11. Nome do responsável pela segurança;

4.12. Nome do responsável pela conservação;



5. Identificação do produto e do fabricante para fins de controle de qualidade e de rastreabilidade. O produto deve ser identificado por uma etiqueta adesiva, contendo as seguintes informações:

5.1. Nome do produto e do fabricante;
5.2. Número de identificação do produto;
5.3. Data de fabricação;
5.4. Nome do responsável técnico;
5.5. Nome do responsável pela qualidade;

5.6. Nome do responsável pela produção;

5.7. Nome do responsável pela distribuição;

5.8. Nome do responsável pela assistência técnica;

5.9. Nome do responsável pela manutenção;

5.10. Nome do responsável pela limpeza;

5.11. Nome do responsável pela segurança;

5.12. Nome do responsável pela conservação;



6. Identificação do produto e do fabricante para fins de controle de qualidade e de rastreabilidade. O produto deve ser identificado por uma etiqueta adesiva, contendo as seguintes informações:

6.1. Nome do produto e do fabricante;
6.2. Número de identificação do produto;
6.3. Data de fabricação;
6.4. Nome do responsável técnico;
6.5. Nome do responsável pela qualidade;

6.6. Nome do responsável pela produção;

6.7. Nome do responsável pela distribuição;

6.8. Nome do responsável pela assistência técnica;

6.9. Nome do responsável pela manutenção;

6.10. Nome do responsável pela limpeza;

6.11. Nome do responsável pela segurança;

6.12. Nome do responsável pela conservação;

[illegible]

2013 - 0.322.174-4 146

Vanda Maria Jamalaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

Page 48
Date: 2013-03-08
Page 48 of 48
10000000



Temperatura de armazenamento: _____

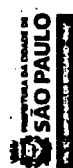
Equipamento utilizado: _____

Para armazenamento: _____

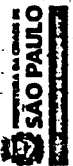
Para transporte (para cada diferente de distância para armazenamento): _____

ANEXO DO E-MAIL

Printed 2012-03-08 5:08-4

[illegible]

Order no. 2012-030886-6
 August 16, 2012
 01-000-000-0



MODELO DE FORMULÁRIO
FICHA TÉCNICA DA SALICHA COMPLETADA

NOTA: A tabela deverá apresentar uma **VE** ORIGINAL OU CÓPIA REPRODUZIDA autorizada do **Plano Técnico** de projeto para cada equipamento fabricado. Caso a unidade não possua o **registro** em **registro** estabelecido, os **dados** técnicos deverão ser **anexados** para sua **revisão** e **aprovação**.

[illegible]

100-100 000 0
 August 10 1 100000
 100-100 000 0
 100-100 000 0



ANEXO II
ALIMENTOS SUPLEMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

[illegible]

Page 10 of 10



8.2.1. A critério da DME, o produto poderá ser substituído a nova Contorno de Qualidade. Ficando a cargo da CONTRATADA o custeio.

5.1.1 Os Lúdus poderão ser encaminhados pelo laboratório ao polo CONTRATADA.

ANEXO DO E-MAIL

Order No. 2012-0308 500-A



(cont. inside)

[illegible]

2014-0.350.329-9

21

Prof. S. Sacramento
Aux. Téc. Educ. 1
RF: 803.405.1

Forma de
Pag. nº 2013.0.305.586-4
Assinatura do(a) aluno(a)
Data de entrega



8. Modelo de Livro de Análise de Alimentos

Local: _____ Nº de Análise: _____

DADOS DO ALIMENTO

1. Nome do alimento: _____

2. Estado de conservação: _____

3. Data de coleta: _____

4. Endereço do laboratório: _____

5. Natureza/Tipos do alimento: _____

6. Marca: _____

7. Registro: _____

8. Data de validade: _____

9. Nome do laboratório/formador: _____

10. Nome do laboratório/formador: _____

11. Nome do laboratório/formador: _____

12. Endereço do laboratório/formador: _____

13. Local: _____

14. Temperatura local: _____

15. Temperatura local: _____

16. Observações: _____

17. Observações: _____

18. Observações: _____

19. Observações: _____

20. Observações: _____

21. Observações: _____

22. Observações: _____

23. Observações: _____

24. Observações: _____

25. Observações: _____

26. Observações: _____

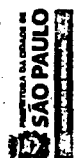
27. Observações: _____

28. Observações: _____

29. Observações: _____

30. Observações: _____

Forma de
Pag. nº 2013.0.305.586-4
Assinatura do(a) aluno(a)
Data de entrega



9. Modelo de Livro de Análise de Alimentos

Local: _____ Nº de Análise: _____

DADOS DO ALIMENTO

1. Nome do alimento: _____

2. Estado de conservação: _____

3. Data de coleta: _____

4. Endereço do laboratório: _____

5. Natureza/Tipos do alimento: _____

6. Marca: _____

7. Registro: _____

8. Data de validade: _____

9. Nome do laboratório/formador: _____

10. Nome do laboratório/formador: _____

11. Nome do laboratório/formador: _____

12. Endereço do laboratório/formador: _____

13. Local: _____

14. Temperatura local: _____

15. Temperatura local: _____

16. Observações: _____

17. Observações: _____

18. Observações: _____

19. Observações: _____

20. Observações: _____

21. Observações: _____

22. Observações: _____

23. Observações: _____

24. Observações: _____

25. Observações: _____

26. Observações: _____

27. Observações: _____

28. Observações: _____

29. Observações: _____

30. Observações: _____

2013 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Forma de
Pag. nº 2013.0.305.586-4
Assinatura do(a) aluno(a)
Data de entrega



10. Instruções para o preenchimento do Livro de Análise de Alimentos

1. Análise de alimentos: _____

2. Análise de alimentos: _____

3. Análise de alimentos: _____

4. Análise de alimentos: _____

5. Análise de alimentos: _____

6. Análise de alimentos: _____

7. Análise de alimentos: _____

8. Análise de alimentos: _____

9. Análise de alimentos: _____

10. Análise de alimentos: _____

11. Análise de alimentos: _____

12. Análise de alimentos: _____

13. Análise de alimentos: _____

14. Análise de alimentos: _____

15. Análise de alimentos: _____

16. Análise de alimentos: _____

17. Análise de alimentos: _____

18. Análise de alimentos: _____

19. Análise de alimentos: _____

20. Análise de alimentos: _____

21. Análise de alimentos: _____

22. Análise de alimentos: _____

23. Análise de alimentos: _____

24. Análise de alimentos: _____

25. Análise de alimentos: _____

26. Análise de alimentos: _____

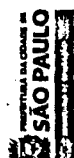
27. Análise de alimentos: _____

28. Análise de alimentos: _____

29. Análise de alimentos: _____

30. Análise de alimentos: _____

Forma de
Pag. nº 2013.0.305.586-4
Assinatura do(a) aluno(a)
Data de entrega



11. Instruções para o preenchimento do Livro de Análise de Alimentos

1. Análise de alimentos: _____

2. Análise de alimentos: _____

3. Análise de alimentos: _____

4. Análise de alimentos: _____

5. Análise de alimentos: _____

6. Análise de alimentos: _____

7. Análise de alimentos: _____

8. Análise de alimentos: _____

9. Análise de alimentos: _____

10. Análise de alimentos: _____

11. Análise de alimentos: _____

12. Análise de alimentos: _____

13. Análise de alimentos: _____

14. Análise de alimentos: _____

15. Análise de alimentos: _____

16. Análise de alimentos: _____

17. Análise de alimentos: _____

18. Análise de alimentos: _____

19. Análise de alimentos: _____

20. Análise de alimentos: _____

21. Análise de alimentos: _____

22. Análise de alimentos: _____

23. Análise de alimentos: _____

24. Análise de alimentos: _____

25. Análise de alimentos: _____

26. Análise de alimentos: _____

27. Análise de alimentos: _____

28. Análise de alimentos: _____

29. Análise de alimentos: _____

30. Análise de alimentos: _____

Forma de
Pag. nº 2013.0.305.586-4
Assinatura do(a) aluno(a)
Data de entrega



18. Data: _____

19. Assinatura: _____

Forma de
Pag. nº 2013.0.305.586-4
Assinatura do(a) aluno(a)
Data de entrega



20. Instruções para o preenchimento do Livro de Análise de Alimentos

1. Análise de alimentos: _____

2. Análise de alimentos: _____

3. Análise de alimentos: _____

4. Análise de alimentos: _____

5. Análise de alimentos: _____

6. Análise de alimentos: _____

7. Análise de alimentos: _____

8. Análise de alimentos: _____

9. Análise de alimentos: _____

10. Análise de alimentos: _____

11. Análise de alimentos: _____

12. Análise de alimentos: _____

13. Análise de alimentos: _____

14. Análise de alimentos: _____

15. Análise de alimentos: _____

16. Análise de alimentos: _____

17. Análise de alimentos: _____

18. Análise de alimentos: _____

19. Análise de alimentos: _____

20. Análise de alimentos: _____

21. Análise de alimentos: _____

22. Análise de alimentos: _____

23. Análise de alimentos: _____

24. Análise de alimentos: _____

25. Análise de alimentos: _____

26. Análise de alimentos: _____

27. Análise de alimentos: _____

28. Análise de alimentos: _____

29. Análise de alimentos: _____

30. Análise de alimentos: _____

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE PLENO ADEQUAMENTO AOS REQUISITOS DE MATRIZAÇÃO

Pelo presente (nome do empresário) inscrito no CNPJ nº _____, declara sob as penas da Lei e para efeito de habilitação de licitação no Edital nº _____ de 17 de julho de 2012, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital do Pregão nº _____/2012, da Prefeitura Municipal de São Paulo - Departamento de Material Escolar.

31

ANEXO IV

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa _____ inscrita no CNPJ nº _____, representada por _____, portador do RG nº _____ e inscrito no CPF nº _____, declara sob as penas da Lei e para efeito de habilitação de licitação no Edital nº _____ de 17 de julho de 2012, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital do Pregão nº _____/2012, da Prefeitura Municipal de São Paulo - Departamento de Material Escolar.

Nome
R.G. nº
Cargo

32

ANEXO V

FORMULÁRIO DE DECLARAÇÃO DE ADEQUAMENTO NA SITUAÇÃO DE MICROEMPRESA E ME

A empresa _____ inscrita no CNPJ nº _____, declara sob as penas da Lei e para efeito de habilitação de licitação no Edital nº _____ de 17 de julho de 2012, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital do Pregão nº _____/2012, da Prefeitura Municipal de São Paulo - Departamento de Material Escolar.

Nome
R.G. nº
Cargo

(nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal)

(nome completo, CNPJ e assinatura do contador)

33

ANEXO VI

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME
ENDEREÇO: Rua Libero Badur, 105 - 1º andar - Cerqueira Leite - São Paulo - SP - CEP: 05418-000
Ligação de telefonia: 0800 000 0000
ABERTURA: de _____/2012 a _____/2012
A empresa _____ inscrita no CNPJ nº _____, declara sob as penas da Lei e para efeito de habilitação de licitação no Edital nº _____ de 17 de julho de 2012, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital do Pregão nº _____/2012, da Prefeitura Municipal de São Paulo - Departamento de Material Escolar.

BALEIA
PREÇO UNITÁRIO (COM 02 CASAS DECIMAS)
MATERIAL DE ESCRITA
ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL: 74.000 kg

ENCALABRE, conforme item 2 do ANEXO I do Edital do Pregão nº _____/2012

34

✓ ROTULAGEM conforme item 4 do ANEXO I do Edital do Pregão nº _____/2012
✓ ENTREGA conforme ANEXO I do Edital do Pregão nº _____/2012
✓ VALIDADE DA PROPOSTA: _____ dias corridos a partir da data de apresentação da proposta (SÃO RESERVA 4 DIAS CORRIDOS)
✓ CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: 30 dias da data da entrega do material
✓ Todas as propostas e despesas relacionadas à entrega do material deverão ser pagas no prazo de _____ dias da data da entrega do material
OBS: São reservados todos os direitos de propriedade intelectual e de patente de invenção.

Nome
R.G. nº
Cargo

35

ANEXO VII

DECLARAÇÃO SOBRE TRABALHO DE MENORES

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
COMISSÃO
PREGÃO Presencial nº _____/2012
A empresa _____ inscrita no CNPJ nº _____, declara sob as penas da Lei e para efeito de habilitação de licitação no Edital nº _____ de 17 de julho de 2012, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital do Pregão nº _____/2012, da Prefeitura Municipal de São Paulo - Departamento de Material Escolar.

Nome
R.G. nº
Cargo

OBS: A) Não é permitido o trabalho de menores de 18 anos em qualquer atividade.
B) Não é permitido o trabalho de menores de 18 anos em qualquer atividade.

36

estados pueden ser adjudicados en favor de personas legalmente vecinas de quienes nos temen
no después de γ 1 de agosto de la Ley Complementaria n° 123 de 2004

1/1/2008 11:11 AM

[illegible][illegible]

46

1) Carta de Representante por meio da qual o representante se compromete a representar a empresa perante os órgãos competentes, bem como a assumir a responsabilidade por todas as obrigações decorrentes da representação.

[illegible]

LA MALLA BOLSA DE PISCO

1. En el campo representado en el presente Map de Pisco han existido antiguamente Pisco y Pisco Viejo. Los límites de Pisco Viejo se señalan con una línea punteada y los límites de Pisco con una línea sólida. En el presente Map se señalan los límites de Pisco y Pisco Viejo con una línea punteada y los límites de Pisco con una línea sólida. En el presente Map se señalan los límites de Pisco y Pisco Viejo con una línea punteada y los límites de Pisco con una línea sólida.

1

2	photo by Ray	3

[illegible]

PRIMEIRA OFERTINA

SECRETARIA DA CRIANÇA DE
SÃO PAULO
PR. CARLOS ALBERTO DE MORAES, 100

1994 - 2019 008 306-7

Agosto 2019

DE 07/10/2019

When March 14 is brought to your mind, a special occasion is suggested. It is the day when the first American flag was raised on the shore of the New World. It is the day when the first American flag was raised on the shore of the New World. It is the day when the first American flag was raised on the shore of the New World.

12

- [illegible]

Número de unidades de leite	Número de unidades a inspecção	Número mínimo de unidades para cada inspecção
De 1 a 10	1	1
De 11 a 20	2	2
De 21 a 30	3	3
De 31 a 40	4	4
De 41 a 50	5	5
De 51 a 60	6	6
De 61 a 70	7	7
De 71 a 80	8	8
De 81 a 90	9	9
De 91 a 100	10	10
De 101 a 200	20	20
De 201 a 300	30	30
De 301 a 400	40	40
De 401 a 500	50	50
De 501 a 600	60	60
De 601 a 700	70	70
De 701 a 800	80	80
De 801 a 900	90	90
De 901 a 1000	100	100
De 1001 a 2000	200	200
De 2001 a 3000	300	300
De 3001 a 4000	400	400
De 4001 a 5000	500	500
De 5001 a 6000	600	600
De 6001 a 7000	700	700
De 7001 a 8000	800	800
De 8001 a 9000	900	900
De 9001 a 10000	1000	1000

- [illegible]

CLÁUSULA DÉCIMA - CONTROLE SISTÊMÁTICO DE QUALIDADE

- 10.2. Além destes, outros procedimentos poderão ser adotados por meio de outras várias medidas, como a implementação de programas (insider, etc. ou não).

- [illegible]

QUINTA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS MODELOS DE LAUDO E DAS INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO

LABORATÓRIO DE ORÇÃO DE INVESTIMENTOS			
Laboratório			
Localidade	Da expedição	14 Data	
Da expedição		15	
DADOS DO ALMOXARFADO			
1 Instrução/Função do Almoxtarifado		17 Mat.	
2 Regime	3 Data de entrega	4 Data de vencimento	8 Lote
7 Nome do laboratório			
9 Endereço de entrega do Almoxtarifado			
INSPECCIONAMENTO			
9 Lote	10 Data hora	11 Temperatura local (°C)	
12 Temperatura do produto		13 Nº de unidades inspecionadas	
RESULTADOS			
14 Encontra-se em ordem e satisfatório			
15 Resultado da inspeção econômica			
16 Condições de armazenamento			
17 Conclusão			

- 11.1.1. INSTRUCOES PARA O PREENCHIMENTO DO LAUDO DE INSPECCOES INSPECO

[illegible]

- ## 11.2. MODELO DE LAUDO DE ANÁLISE/REANÁLISE

1. Identificação

Local: De Arica UF de Arica

Do município de DAZON DE ALBAZUM

1.1 UF de utilização 2. Estado no qual se encontra a Secretaria
(sigla/UF)

3. Endereço de solicitação

4. Endereço Y ou de entrega 5. Nome

7. Assunto 8. Data de 1 Data de 2 Data de 3
introdução 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438

[illegible]

~~CLUB AND COUNTRY CLUBS - ALL DISCOUNTS GENERAL~~

[illegible]

47

[illegible][illegible]

R

[illegible][illegible]

CLÁSSIFICADA DAS PROVAÇÕES

81) Para obtenção de nota 1) Considerar subscrito de 16 parâmetros através de testes específicos para determinar o tamanho biológico do espécime - DSE 1) - 100 pontos

81.1) 1) - 100 pontos

81.2) 1) - 100 pontos

81.3) 1) - 100 pontos

81.4) 1) - 100 pontos

81.5) 1) - 100 pontos

81.6) 1) - 100 pontos

81.7) 1) - 100 pontos

81.8) 1) - 100 pontos

81.9) 1) - 100 pontos

81.10) 1) - 100 pontos

81.11) 1) - 100 pontos

81.12) 1) - 100 pontos

81.13) 1) - 100 pontos

81.14) 1) - 100 pontos

81.15) 1) - 100 pontos

81.16) 1) - 100 pontos

81.17) 1) - 100 pontos

81.18) 1) - 100 pontos

81.19) 1) - 100 pontos

81.20) 1) - 100 pontos

81.21) 1) - 100 pontos

81.22) 1) - 100 pontos

81.23) 1) - 100 pontos

81.24) 1) - 100 pontos

81.25) 1) - 100 pontos

81.26) 1) - 100 pontos

81.27) 1) - 100 pontos

81.28) 1) - 100 pontos

81.29) 1) - 100 pontos

81.30) 1) - 100 pontos

81.31) 1) - 100 pontos

81.32) 1) - 100 pontos

81.33) 1) - 100 pontos

81.34) 1) - 100 pontos

81.35) 1) - 100 pontos

81.36) 1) - 100 pontos

81.37) 1) - 100 pontos

81.38) 1) - 100 pontos

81.39) 1) - 100 pontos

81.40) 1) - 100 pontos

81.41) 1) - 100 pontos

81.42) 1) - 100 pontos

81.43) 1) - 100 pontos

81.44) 1) - 100 pontos

81.45) 1) - 100 pontos

81.46) 1) - 100 pontos

81.47) 1) - 100 pontos

81.48) 1) - 100 pontos

81.49) 1) - 100 pontos

81.50) 1) - 100 pontos

81.51) 1) - 100 pontos

81.52) 1) - 100 pontos

81.53) 1) - 100 pontos

81.54) 1) - 100 pontos

81.55) 1) - 100 pontos

81.56) 1) - 100 pontos

81.57) 1) - 100 pontos

81.58) 1) - 100 pontos

81.59) 1) - 100 pontos

81.60) 1) - 100 pontos

81.61) 1) - 100 pontos

81.62) 1) - 100 pontos

81.63) 1) - 100 pontos

81.64) 1) - 100 pontos

81.65) 1) - 100 pontos

81.66) 1) - 100 pontos

81.67) 1) - 100 pontos

81.68) 1) - 100 pontos

81.69) 1) - 100 pontos

81.70) 1) - 100 pontos

81.71) 1) - 100 pontos

81.72) 1) - 100 pontos

81.73) 1) - 100 pontos

81.74) 1) - 100 pontos

81.75) 1) - 100 pontos

81.76) 1) - 100 pontos

81.77) 1) - 100 pontos

81.78) 1) - 100 pontos

81.79) 1) - 100 pontos

81.80) 1) - 100 pontos

81.81) 1) - 100 pontos

81.82) 1) - 100 pontos

81.83) 1) - 100 pontos

81.84) 1) - 100 pontos

81.85) 1) - 100 pontos

81.86) 1) - 100 pontos

81.87) 1) - 100 pontos

81.88) 1) - 100 pontos

81.89) 1) - 100 pontos

81.90) 1) - 100 pontos

81.91) 1) - 100 pontos

81.92) 1) - 100 pontos

81.93) 1) - 100 pontos

81.94) 1) - 100 pontos

81.95) 1) - 100 pontos

81.96) 1) - 100 pontos

81.97) 1) - 100 pontos

81.98) 1) - 100 pontos

81.99) 1) - 100 pontos

81.100) 1) - 100 pontos

81.101) 1) - 100 pontos

81.102) 1) - 100 pontos

81.103) 1) - 100 pontos

81.104) 1) - 100 pontos

81.105) 1) - 100 pontos

81.106) 1) - 100 pontos

81.107) 1) - 100 pontos

81.108) 1) - 100 pontos

81.109) 1) - 100 pontos

81.110) 1) - 100 pontos

81.111) 1) - 100 pontos

81.112) 1) - 100 pontos

81.113) 1) - 100 pontos

81.114) 1) - 100 pontos

81.115) 1) - 100 pontos

81.116) 1) - 100 pontos

81.117) 1) - 100 pontos

81.118) 1) - 100 pontos

81.119) 1) - 100 pontos

81.120) 1) - 100 pontos

81.121) 1) - 100 pontos

81.122) 1) - 100 pontos

81.123) 1) - 100 pontos

81.124) 1) - 100 pontos

81.125) 1) - 100 pontos

81.126) 1) - 100 pontos

81.127) 1) - 100 pontos

81.128) 1) - 100 pontos

81.129) 1) - 100 pontos

81.130) 1) - 100 pontos

81.131) 1) - 100 pontos

81.132) 1) - 100 pontos

81.133) 1) - 100 pontos

81.134) 1) - 100 pontos

81.135) 1) - 100 pontos

81.136) 1) - 100 pontos

81.137) 1) - 100 pontos

81.138) 1) - 100 pontos

81.139) 1) - 100 pontos

81.140) 1) - 100 pontos

81.141) 1) - 100 pontos

81.142) 1) - 100 pontos

81.143) 1) - 100 pontos

81.144) 1) - 100 pontos

81.145) 1) - 100 pontos

81.146) 1) - 100 pontos

81.147) 1) - 100 pontos

81.148) 1) - 100 pontos

81.149) 1) - 100 pontos

81.150) 1) - 100 pontos

81.151) 1) - 100 pontos

81.152) 1) - 100 pontos

81.153) 1) - 100 pontos

81.154) 1) - 100 pontos

81.155) 1) - 100 pontos

81.156) 1) - 100 pontos

81.157) 1) - 100 pontos

81.158) 1) - 100 pontos

81.159) 1) - 100 pontos

81.160) 1) - 100 pontos

81.161) 1) - 100 pontos

81.162) 1) - 100 pontos

81.163) 1) - 100 pontos

81.164) 1) - 100 pontos

81.165) 1) - 100 pontos

81.166) 1) - 100 pontos

81.167) 1) - 100 pontos

81.168) 1) - 100 pontos

81.169) 1) - 100 pontos

81.170) 1) - 100 pontos

81.171) 1) - 100 pontos

81.172) 1) - 100 pontos

81.173) 1) - 100 pontos

81.174) 1) - 100 pontos

81.175) 1) - 100 pontos

81.176) 1) - 100 pontos

81.177) 1) - 100 pontos

81.178) 1) - 100 pontos

81.179) 1) - 100 pontos

81.180) 1) - 100 pontos

81.181) 1) - 100 pontos

81.182) 1) - 100 pontos

81.183) 1) - 100 pontos

81.184) 1) - 100 pontos

81.185) 1) - 100 pontos

81.186) 1) - 100 pontos

81.187) 1) - 100 pontos

81.188) 1) - 100 pontos

81.189) 1) - 100 pontos

81.190) 1) - 100 pontos

81.191) 1) - 100 pontos

81.192) 1) - 100 pontos

81.193) 1) - 100 pontos

81.194) 1) - 100 pontos

81.195) 1) - 100 pontos

81.196) 1) - 100 pontos

81.197) 1) - 100 pontos

<

2014 - 0.350.329 - 9 20

Letinoel Silva Sacramento

De:
Enviada em:
Para:
Assunto:
Anexos:

Caio - AIM Ltda <caio@aimltda.com.br>
quinta-feira, 29 de janeiro de 2015 10:27
Letinoel Silva Sacramento
RES: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME
Cotação.pdf

Letinoel S. Sacramento
Ass. Téc. Educação
RF: 803.405.1

2013 0.322.174 - 4

Boa tarde Noel,
segue a cotação da AIM.

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Att,

Caio Santarelli | Assist. de Licitações
AIM Comércio & Representações Ltda.
☎ (11) 3845-7400
✉ caio@aimltda.com.br

De: Letinoel Silva Sacramento [mailto:letinoelsacramento@prefeitura.sp.gov.br]
Enviada em: quarta-feira, 28 de janeiro de 2015 14:52
Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME



BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar.

Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas e anexo a especificação do produto.

- Salsicha congelada
- Sardinhas (em óleo comestível)

2014-0.350.329-9

OBS: Segue anexo especificação do produto solicitado.

28
 Leidei S. S.
 RF: 729.902.8
 SME/DAE

PRODUTOS:	QUANTIDADE (Kg) - ATENDIMENTO (6 meses)	PREÇO UNITÁRIO 1 Kg	PRAZO DE PAGAMENTO	PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA
SALSICHA CONGELADA	268.000 Kg			
SARDINHAS - EM ÓLEO COMESTÍVEL	67.000 Kg			

2013-0.322.174-4
 Vanda Maria Jamalero
 RF: 729.902.8
 SME/DAE

Pedimos na proposta:

1. Papel Timbrado da empresa;
2. Prazo para entrega: até 30 dias corridos, contados a partir da data da elaboração do cronograma e/ou convocação através do DOC;
3. Validade da proposta: 90 (noventa) dias;
4. Pagamento: 30 dias após a apresentação da nota fiscal.

Agradecemos a atenção e colocamo-nos à disposição para qualquer esclarecimento,

Grata,

NOEL SACRAMENTO

SME- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/PREFEITURA DE SÃO PAULO

DEPTO DE COMPRAS/LICITAÇÃO (11)-3396-0694

 **PREFEITURA DE
SÃO PAULO**
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2014 - 0.350.329 - 9

20
Leandro S. Sacramento
Ass. Tec. Educação
RF: 803.406.1

“Esta mensagem, incluindo seus anexos, é confidencial e seu conteúdo é restrito ao destinatário da mensagem. Caso você a tenha recebido por engano, queira, por favor, retorná-la ao destinatário e apagá-la de seus arquivos. É expressamente proibido o uso não autorizado, replicação ou disseminação da mesma. As opiniões contidas nesta mensagem e seus anexos não necessariamente refletem a opinião do órgão emissor”.

2013 - 0.322.174 - 4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE
154

2014-0.350.329-9

AIM Comércio & Representações Ltda.
Rua Helena 140 conj 114 Vila Olímpia
04552-050, São Paulo, SP
☎ 11 3845-7400 Fax 11 3845-4423
e-mail: aimlida@terra.com.br

291
Vanda S. Sacramento
Téc. Educação
RF: 803.405

São Paulo, 28 de janeiro de 2015

A
SME- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/PREFEITURA DE SÃO PAULO
DEPTO DE COMPRAS/LICITAÇÃO

2013 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

A/C: Noel Sacramento
CONAE 14 - Seção de Compras

COTAÇÃO DE PREÇOS

Prezados Senhores,

AIM Comércio & Representações Ltda, inscrita no CNPJ nº 54.305.974/0001-02, vem pela presente encaminhar sua cotação de preços, conforme solicitado:

PRODUTO	QUANTIDADE	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA
SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	67.000 Kg	GOMES DA COSTA	R\$ 22,50 (vinte e dois reais e cinquenta centavos)	30 dias	90 dias
SALSICHA CONGELADA	268.000 Kg	SADIA	R\$ 9,80 (Nove reais e oitenta centavos)	30 dias	90 dias

1. Validade da proposta: 90 (noventa) dias.
2. Pagamento: 30 dias após a apresentação da nota fiscal

Sem mais para o momento, permanecemos à disposição.

AIM Comércio & Representações Ltda

54.305.974/0001-02

AIM COMÉRCIO &
REPRESENTAÇÕES LTDA

Rua Helena, 140 - Conj. 114
Vila Olímpia - CEP: 04552-050
SÃO PAULO - SP

2014 - 0.350.329-9

Letinoel Silva Sacramento

De:
Enviada em:
Para:
Assunto:
Anexos:

Carla Paula <copol_carlapaula@hotmail.com>
terça-feira, 13 de janeiro de 2015 18:43
Letinoel Silva Sacramento
PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME
cotação. Prefeitura – doc.

Letinoel S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.406.1

Segue a cotação, a Copolfood faz um aquecimento nessa semana lançando alguns produtos com até 10% de desconto à vista.

Preços validos por 90 dias.

2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE



CopolFood Comercio de Produtos Alimenticios Ltda.

Carla Paula

Departamento de Vendas

R. Vitorio Tafarello, 676 - 3º andar, KM 18 - Osasco - SP - Brasil

CNPJ: 12.799.986/0001-90 / IE 492.378.198.112

Fone: (11) 3099.0920

Cel: (11)3099.0917

Email: copol_paula@hotmail.com / copol_paulacarla@hotmail.com

Prezado cliente pedimos a gentileza de conferir todos os itens de sua compra no ato da entrega e na presença do nosso entregador. Se houver alguma divergência (produto violado, trocado, e etc) não esqueça de anotar no canhoto por gentileza entre em contato com o vendedor !!!

Antes de imprimir, pense em sua responsabilidade e compromisso com o meio ambiente.



2014 - 0.350.329 - 9

Letícia S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.406.7

CopolFood Distribuidora de Alimentos Estocáveis e

Descartáveis

2013 - 0.322.174 - 4

Vanda Maria Samalanc
RF: 729.902.8
SME/DAE

PRODUTOS:	QUANTIDADE (Kg) ATENDIMENTO (6 meses)	PREÇO UNITÁRIO 1 Kg	PRAZO DE PAGAMENTO	PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA
SALSICHA CONGELADA	268.000 Kg	R\$ 10,90 Kg	30 dias	90 dias
SARDINHAS - EM ÓLEO COMESTÍVEL	67.000 Kg	R\$ 2,80 - lata de 84 g	30 dias	90 dias



CopolFood Comercio de Produtos Alimentícios Ltda.

Carla Paula

Departamento de Vendas

R. Vitorio Tafaello, 676 - 3º andar, KM 18 - Osasco - SP - Brasil

CNPJ: 12.799.986/0001-90 / IE 492.378.198.112

Fone: (11) 3099.0920

Cel: (11) 3099.0917

Email: copol_paula@hotmail.com / copol_paulacarla@hotmail.com

Prezado cliente pedimos a gentileza de conferir todos os itens de sua compra no ato da entrega e na presença do nosso entregador. Se houver alguma divergência (produto violado, trocado, e etc) não esqueça de anotar no canhoto por gentileza entre em contato com o vendedor !!!

Antes de imprimir, pense em sua responsabilidade e compromisso com o meio ambiente

2014 - 0.350.329-9

2013 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalaro
RF: 729.902.8
SME/DAE32
Leinor S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.406.1

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

EMPRESA: ROLDÃO ATACADISTAS LTDA

RUA DO MANIFESTO, 1183 - IPIRANGA

PRODUTOS

3

SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - Gomes da Costa	84g	2,55	30,35
MARCA 2 - Beira Mar	84g	2,62	31,19
MARCA 3 - Coqueiro	84g	2,78	33,09
MÉDIA DE VALOR: R\$			
Média de Valor: R\$ 31,54/kg			

REQUEIJÃO CREMOSO	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - Pólen Gty.	200g	4,27	21,35
MARCA 2 - VÍBOR	200g	3,84	19,20
MARCA 3 -			
MÉDIA DE VALOR: R\$	20,27 kg		

SALSICHA CONGELADA	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - SPARA	500g	5,03	10,06
MARCA 2 - SADA	500g	6,60	13,20
MARCA 3 -			
MÉDIA DE VALOR: R\$	11,63 kg		

	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 -			
MARCA 2 -			
MARCA 3 -			
MÉDIA DE PREÇOS: R\$			

CNPJ 05.800.256/0010-90

ASSINATURA E CARIMBO/CNPJ DA EMPRESA

PESQUISADOR:
DATA: 16/01/2015Leinor S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.406.1

2014 - 0.350.329-9

2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Jannalero
RF: 29.902.8
SME/DAE

Leopoldo S. Sacramento
RF: 803.405.1



DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

EMPRESA: ATACADÃO DIST. COM. LTDA

RUA DO MANIFESTO, 981 - IPIRANGA

PRODUTOS

3

SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - <i>Gomes Costa</i>	<i>84g</i>	<i>2,35</i>	<i>27,98</i>
MARCA 2 - <i>Cog Veiro</i>	<i>84g</i>	<i>2,29</i>	<i>27,26</i>
MARCA 3 -			
MÉDIA DE VALOR: R\$ <i>27,62</i>			

REQUEIJÃO CREMOSO	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - <i>Niger</i>	<i>200g</i>	<i>3,70</i>	<i>18,50</i>
MARCA 2 - <i>Polenghi</i>	<i>200g</i>	<i>2,59</i>	<i>14,95</i>
MARCA 3 - <i>Fiorley</i>	<i>200g</i>	<i>2,85</i>	<i>14,25</i>
MÉDIA DE VALOR: R\$ <i>15,90</i>			

SALSICHA CONGELADA	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - <i>Perdigão</i>	<i>500g</i>	<i>5,70</i>	<i>11,40</i>
MARCA 2 - <i>Sadia</i>	<i>500g</i>	<i>5,90</i>	<i>11,80</i>
MARCA 3 -			
MÉDIA DE VALOR: R\$ <i>11,60</i>			

	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 -			
MARCA 2 -			
MARCA 3 -			

75.315.333/0133-59

ATACADÃO DISTRIBUIÇÃO COMÉRCIO
E INDÚSTRIA LTDA

ASSINATURA E CARIMBO DA EMPRESA

Ipiranga - CEP 04209-000

SÃO PAULO - SP

PESQUISADOR:
DATA: 16/01/2015

Leopoldo S. Sacramento
RF: 803.405.1

PLANILHA DE PESQUISA DE PREÇOS: SALSICHA CONGELADA

Item	QUANTIDADE ESTIMADA EM KG POR MÊS	EMPRESAS PROPOSTAS RECEBIDAS		MERCADO ATACADISTA		PREÇO MÉDIO	
		AIM	COPOL	ATACADÃO	ROLDÃO		
		Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Total
SALSICHA CONGELADA	268.000	R\$ 9,80	R\$ 10,90	R\$ 11,63	R\$ 11,60	R\$ 10,98	R\$ 2.943.310,00

2013

OBSERVAÇÕES:

- a) Todas as empresas pesquisadas receberam: anexo o Termo de Referência e os informes sobre o Local, Procedimentos e Prazo de Entrega do Objeto no corpo do e-mail da solicitação de propostas.
- b) Produto pesquisado conforme especificações técnicas;
- c) Conforme dados acima, concluímos que o Preço registrado na ATA situa-se INFERIOR aos preços praticados no Mercado.

São Paulo, 19 de Janeiro de 2014- Letinoel Sacramento - RF-803.406-1

Vanda Maria de Almeida
RF: 729.902.8
SME/DAE

0.322.174-4

ATA DE R. P.13/SME/DAE/2014
DETENTORA: BRF S/A
VALOR DE ATA: R\$ 7.99 Kg
MARCA: SÁDIA
VALOR TOTAL: R\$ 2.141.320,00

2014-0.350.329-9

34

Folha de Informação nº 35

Do Processo: 2014-0.350.529-9

em 29/01/2015

Interessado: SME/DAE

2013 0.32 2.174-4

Assunto: AQUISIÇÃO DE SALSICHA CONGELADA

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Para: CONAE GAB
Srº Chefe

Encaminhamos o presente, conforme solicitação (fls. 17), com Pesquisa de preços e Planilha Resumo para Aquisição de Salsicha Congelada.

Com isso, pedimos retorno ao DAE-Contabilidade para reserva orçamentária.

São Paulo, 29 de janeiro de 2015

Eduardo F. Fernandes
RF: 759.425.9
SME/CONAE-14

Para: DAE - Contabilidade
Srº Chefe

Segue o presente para reserva orçamentária.

Pedro Benedetti
Coordenador Geral/CONAE

CONAE- GAB



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Exercício: 2015

Relatório de Dotação Orçamentária

Dotação Orçamentária

Órgão: 16 Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 24 Departamento de Alimentação Escolar
Função: 12 Educação
SubFunção: 306 Alimentação e Nutrição
Programa: 3010 Melhoria da qualidade e ampliação do acesso à educação
Projeto/Atividade: 2801 Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE/ FNDE
Conta Despesa: 33903000 Material de Consumo
Fonte Recurso: 02 Transferências Federais

Folha n.º 36 do Processo
2014 - 0 350 529 - 9Ass.: 162
Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

2013 - 0.322.174-4 /62

Dados Anuais

Orçado

Inicial: 75.541.386,00 Atual: 75.541.386,00

Créditos Adicionais

Suplementar:	0,00	Extraordinário:	0,00
Especial:	0,00	Redução:	0,00

Bloqueios

Vanda Maria Jamelaro
Congelamentos: RF: 729.902,8 0,00
SME/DAE 0,00

Disponível

Orçado Disponível: 75.541.386,00

Executado

Reserva Dotação:	39.084.660,27	Total Empenhado:	9.435.693,60	Saldo Empenho:	9.435.693,60
Saldo Dotação:	36.456.705,73	Saldo Reserva:	29.646.966,67	Saldo Liquidação:	0,00
Empenhado:	9.435.693,60	Liquidado:	0,00		
Cancelado:	0,00	Pago:	0,00		

Valores Mensais	Valores Empenhados	Valores Liquidados	Valores Pagos
Janeiro:	0,00	0,00	0,00
Fevereiro:	0,00	0,00	0,00
Março:	0,00	0,00	0,00
Abril:	0,00	0,00	0,00
Maior:	25.662,24	0,00	0,00
Junho:	0,00	0,00	0,00
Julho:	0,00	0,00	0,00
Agoito:	5.313.931,36	0,00	0,00
Setembro:	2.155.896,00	0,00	0,00
Outubro:	1.422.624,00	0,00	0,00
Novembro:	300.260,00	0,00	0,00
Dezembro:	217.060,00	0,00	0,00
Total:	9.435.693,60	0,00	0,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Dotação Orçamentária Geral por Órgão

Folha nº 37 do Processo 2014-0.350.529-9

Exercício: 2015

Ass: *163*

Órgão : 16 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 24 - Departamento de Alimentação Escolar
Fonte : 02 - Transferências Federais

Maria das Graças Maran
RF: 789.465.1
SME/DAE

Valores Anuais

Orçado		Executado	
Inicial:	565.594.711,00	Atual:	565.594.711,00
Crédito Adicionais		Bloqueios	
Suplementar:	0,00	Congelamentos:	65.895.000,00
Especial:	0,00	Decreto:	0,00
Extraordinário:	0,00	Disponível	
Redução:	0,00	Orçamento Disponível:	499.899.711,00
Orçamento Pessoal		Reserva Dotação:	425.904.078,14
Inicial:	0,00	Saldo Dotação:	73.995.632,86
Atual:	0,00	Total Liberado:	474.900.000,00
		Saldo Autorizado	
		Total:	91.949.519,53
		Pessoal:	0,00
		Demais Despesas:	91.949.519,53

Valores Mensais	Valores Liberados	Valores Empenhados	Saldo Cotas Mensais	Saldo Mensal Acumulado
Janeiro:	4.900.000,00	0,00	4.900.000,00	4.900.000,00
Fevereiro:	37.000.000,00	5.293.387,22	31.706.612,78	36.606.612,78
Março:	37.000.000,00	20.226.570,15	16.773.429,85	53.380.042,63
Abril:	37.000.000,00	43.495.022,41	(6.495.022,41)	46.885.020,22
Mai:	37.000.000,00	41.028.659,57	(4.028.659,57)	42.856.360,65
Junho:	37.000.000,00	40.153.408,06	(3.153.408,06)	39.702.952,59
Julho:	37.000.000,00	39.528.592,73	(2.528.592,73)	37.174.359,86
Agosto:	37.000.000,00	39.864.825,24	(2.864.825,24)	34.309.534,62
Setembro:	37.000.000,00	37.632.315,06	(632.315,06)	33.677.219,56
Outubro:	37.000.000,00	37.339.285,06	(339.285,06)	33.337.934,50
Novembro:	37.000.000,00	35.455.018,57	1.544.981,43	34.882.915,93
Dezembro:	100.000.000,00	42.933.396,40	57.066.603,60	91.949.519,53
	474.900.000,00	382.950.480,47	91.949.519,53	

2013 0.322.174-4
Vanda Maria Sampaio
RF: 729.902.8
SME/DAE

163



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
SETOR FINANCEIRO - CONVENIADAS

MOVIMENTAÇÃO DOS GASTOS COM OS RECURSOS RECEBIDOS EM 2014 FONTE 02 - PNAE

PERÍODO	SALDO ANTERIOR	APLICAÇÕES	RESGATES	RENDIMENTO LÍQUIDO	SALDO DO MÊS
Janeiro/2014 (Pos: 31/12/13)	42.798.243,72	9.088,00	2.362.698,36	338.825,47	40.783.458,83
Fevereiro/2014	40.783.458,83	100.638,72	1.581.337,35	324.184,98	39.626.945,18
Março/2014	39.626.945,18	9.975.349,60	4.821.464,85	321.211,13	45.102.041,06
Abril/2014	45.102.041,06	10.005.347,88	6.274.699,38	407.735,61	49.240.424,97
Mai/2014	49.240.424,97	12.201.795,76	5.762.222,16	495.570,38	56.175.568,95
Junho/2014	56.175.568,95	10.568.092,00	4.874.888,27	496.324,02	62.365.096,70
Julho/2014	62.365.096,70	12.741.522,64	6.622.539,67	643.763,01	69.127.842,68
Agosto/2014	69.127.842,68	9.472.156,00	7.598.775,99	642.447,22	71.643.669,91
Setembro/2014	71.643.669,91	10.294.516,00	17.831.313,71	615.214,91	64.722.087,11
Outubro/2014	64.722.087,11	11.130.084,00	7.883.654,41	667.141,67	68.635.658,37
Novembro/2014	68.635.658,37	10.511.836,00	4.460.689,38	625.962,94	75.312.767,93
Dezembro/2014 (Pos: 31/12/14)	75.312.767,93	929.163,24	19.790.997,71	651.880,97	57.102.814,43
TOTAIS		97.939.589,64	89.865.281,24	6.230.262,31	

Fonte: Extratos Bancários - Banco do Brasil - C/C nº 7613-9 - Aplicação Financeira "BB MILENIO 32 FI RF"

RESUMO

Saldo em 31/12/2013	42.798.243,72
Entrada de Recursos em 2014	97.939.589,64
Rendimento de Aplic. Financ. 2014	6.230.262,31
Resgates em 2014	89.865.281,24
Saldo C/C BB em 31/12/2014	57.102.814,43
RESTOS A PAGAR 2014 Despesas 33903000	17.351.210,85
RESTOS A PAGAR 2014 Despesas 33504100	1.198.450,00
TOTAL RESTOS A PAGAR	18.549.660,85
SALDO PARA 2015	38.553.153,58
Compras de Gên. Alimentícios (ATAS de RP) - Até 17/03	14.420.883,60
Compras de Gên. Alimentícios da Agr. Familiar - Até 17/03	24.663.776,67
TOTAL DE COMPRAS ATÉ 17/03	39.084.660,27
SALDO ATUAL - POSIÇÃO DE 17/03/2015	531.506,69
CANCELAMENTO DE RESTOS A PAGAR 2014 Despesas 33903000	56.783,28
CANCELAMENTO DE RESTOS A PAGAR 2014 Despesas 33504100	0,00
TOTAL RESTOS A PAGAR CANCELADOS	56.783,28
Entrada de Recursos em 2015 em 06/03/2015	9.949.512,00
SALDO ATUAL - POSIÇÃO DE 17/03/2015	9.474.788,69

SME/DAE/FIN, 17/03/2015

Responsável pelas informações
MARIA DAS GRAÇAS MARAN

Ass.:
Maria das Graças Maran
RF: 789.465.1
SME/DAE

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Capalato
RF: 729.902.8
SME/DAE

2014-0.350.39-9
Folha nº 38 do Processo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

NOTA DE RESERVA

Nº 20.625

Folha nº 39 do Processo 2014-0.350.529-9 Data de Emissão: 17/03/2015
Processo: 2014-0.350.529-9Ass.: *UGm*

Identificação da Unidade

Maria das Graças Maranh

RF: 789.465.1

SME/DAE

Órgão: 16.00 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 16.24 - Departamento de Alimentação Escolar

SME

DAE

Identificação da Dotação

Programática: 12.306.3010.2.801 - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE/ FNDE

Despesa: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo

Fonte de Recurso: 02 - Transferências Federais

Especificação

Histórico da Reserva: 268.000 Kg de Salsicha Congelada - ATA de RP 13/SME/DAE/2014 - FNDE/PNAE

Valor da Reserva: R\$ 2.141.320,00 (Dois Milhões e Cento e Quarenta e Um Mil e Trezentos e Vinte Reais)

Demonstrativo de Saldos na Inclusão

Saldo Anterior da Dotação: R\$ 36.456.705,73

Valor da Reserva: R\$ 2.141.320,00

Saldo Disponível da Dotação: R\$ 34.315.385,73

2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Canalaro

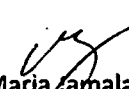
RF: 729.902,8

SME/DAE

165

Marcia B. Nogueira Shimoda
Marcia B. Nogueira Shimoda
Esp. Adm. Orc. e Fin. Públicas
RF: 182712/0-4 - SME/DAE/FIN
Responsável pela área Contábil

Incluído no Sistema por D789465


Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Folha de informação nº 40

do processo nº 2014-0.350.329-9 Em, 17/03/15 a)


Maria das Graças Maran
RF: 789.465.1
SME/DAE

INT.:SME – DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ASS.:Despesa com aquisição de 268.000 Kg de Salsicha Congelada.
CONTRATADA: BRF S/A. - ATA de RP nº 13/SME/DAE/2014 – FNDE/PNAE

SME/DAE /CONTRATOS
Sra. Assistente,

Informamos que processamos a nota de reserva dos recursos que farão frente à despesa em questão, conforme o cronograma apresentado em fls. 04, cujos dados seguem abaixo discriminados:

MÊS/ANO	QDE	UNID.MED	VL UNIT. RS	VL TOTAL RS
abril/15	27.000	Kg	7,99	215.730,00
maio/15	40.000		7,99	319.600,00
Junho/15	40.000		7,99	319.600,00
Julho/15	33.000		7,99	263.670,00
agosto/15	40.000		7,99	319.600,00
Setembro/15	40.000		7,99	319.600,00
Outubro/15	48.000		7,99	383.520,00

Contamos com um saldo positivo disponível na Conta Bancária Específica nº 7613-9 de **R\$ 9.474.788,59**, já descontadas as despesas que comprometerão tal saldo, conforme os dados constantes da planilha de origem do Setor Financeiro juntada às fls. 38.

Sem mais, segue para prosseguimento.

SME/DME/FIN, 17/03/2015


MARIA DAS GRAÇAS MARAN
Assist. Técnico de Suporte
RF.: 789.465.1



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Folha de Informação nº 41...

Do processo nº 2014-0.350.529-9

19/03/2015

a)  Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE SALSICHA CONGELADA

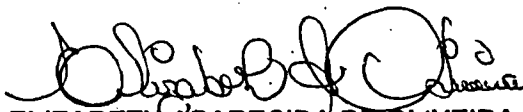
2013 0.322.174-4

SME/DAE/SUPRIMENTOS
Sr. Diretor,

 Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Encaminhamos o presente a V.S.^a, a fim de que seja formalizada a designação dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, conforme o Decreto Municipal nº 54.873/14 e da Portaria SF nº 92/14. Após, em devolução a este Setor para prosseguimento da aquisição.

S.P. 19/03/2015


ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA
Assistente Técnico II
RF 574.318.4
SME/DAE/CONTRATOS



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha de informação n.º 42

Do processo nº 2014-0.350.529-9

em 19/03/2015 (a)

[Signature]
Elana Aparecida da Cruz
RF: 818.103.8.01

Assunto : Aquisição de Salsicha Congelada
Interessada : SME/DAE

2013-0.322.174-4

À
SME/DAE/Contratos
Sra. Elisabeth

[Signature]
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Conforme solicitado em cota folha nº 41, segue a indicação dos Fiscais do
Contrato: **Salsicha Congelada**

Titular: Anne Agnesini Chen
Suplente: Maria Helena Lucatelli

RF: 805.397.9
RF: 800.880.9

Segue para prosseguimento.

SP, 19/03/2015.

[Signature]
Fátima Mohamed Aboucauch
RF: 815.472-3
CONFEA 170531983-1 SME/DAE



2013 - 0.32 2.174-4
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

169
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Folha de Informação nº 43

Do processo nº 2014-0.350.529-9

em 25/03/2015

a)

Andrea A. de Oliveira Silva
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Compras

Assunto: AQUISIÇÃO DE SALSICHA CONGELADA.

SME/DAE/GAB
Sra. Diretora

Com nossas providências, encaminhamos o presente a V.S.^a para ciência e deliberação quanto às medidas subsequentes.

Conforme prevê o Decreto nº 54.873/14 e Portaria SF 92/14, informamos que foram indicados os fiscais do contrato em fls. 42.

São Paulo, 25 de março de 2.015.

ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA
Assistente Técnico II
RF 574.318.4
SME/DAE/CONTRATOS

SME- AJ

Senhor Chefe de Assessoria Jurídica:

Com a nossa ciência, encaminhamos o presente a Vossa Senhoria solicitando adotar as providências necessárias ao prosseguimento da contratação em tela.

São Paulo, 25 de março de 2.015.

ERIKA E. FISCHER
Diretor de Depto. Técnico
SME/DAE

SME - ASSESSORIA JURÍDICA
26/03/15
Andrea

do Processo nº 2014-0.350.529-9

Interessado: SME/DAE

Assunto: Ata RP nº 13/SME/DAE/2014 – Aquisição de salsicha congelada para unidades educacionais – PAE

SME/G

Sr. Chefe de Gabinete,

Trata-se de processo por meio do qual se visa à aquisição de 268.000 kg de salsicha congelada, para um período de sete meses, inicialmente para os meses de março a setembro de 2015, através da utilização da Ata de Registro de Preços nº 18/SME/DAE/2014, para atender à necessidade de unidades educacionais no âmbito do programa de alimentação escolar – PAE (fls. 02/05).

A referida Ata consta de fls. 06/16, encontrando-se dentro de seu prazo regular de vigência. A requisição de compras foi anexada sob fls. 5, contendo as justificativas e os quantitativos necessários, que se encontram dentro dos limites estimados na Ata de Registro de Preços. O cronograma foi posteriormente adequado a fl. 40 para compreender o período de sete meses, de abril a outubro de 2015.

O valor estimado para as aquisições é de R\$ 2.141.320,00 (dois milhões, cento e quarenta e um mil, trezentos e vinte reais), relativos respectivamente aos quantitativos solicitados de salsicha congelada, tendo em vista o valor unitário do item previsto na cláusula segunda da Ata nº 13/SME/DAE/2014.

Foi realizada reserva orçamentária (fls. 39) para suportar as despesas advindas da contratação em questão.

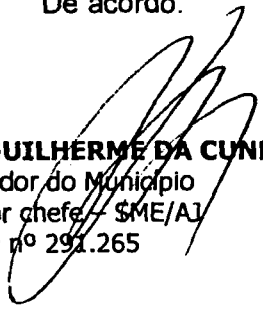
A pesquisa de preços foi efetuada pelo setor competente, comprovando que o preço registrado encontra-se abaixo da média de mercado (vide quadro resumo de fls. 34). Acerca da pesquisa, cumpre observar que a mesma foi feita atendo-se às especificações técnicas do objeto.

Com tais considerações, e estando o processo em termos sob o ponto de vista jurídico-formal, submetemos o presente a este Gabinete para apreciação quanto à utilização da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014, para aquisição de salsicha congelada pela competência delegada pela Portaria SME nº 2.138/15, cabendo ressaltar que, por ocasião da assinatura do contrato ou emissão da nota de empenho, caso autorizado, a documentação de regularidade fiscal pertinente deve estar com prazo de validade em vigor.

São Paulo, 31 de março de 2015.

De acordo.


MARTHA BRAGA RIBAS
Procuradora do Município
Assessora Jurídica – SME/AJ
OAB/SP nº 197.463


LUIZ GUILHERME DA CUNHA MELLO
Procurador do Município
Assessor chefe – SME/AJ
OAB/SP nº 291.265

do Processo nº 2014-0.350.529-9

Folha de Informação nº 45
Em ____/____/____ (a) cur

Claudia Maria Diodatti Sampaio
RF: 552.960.6
ATE - SME-AJ

Interessado: SME/DAE

Assunto: Ata RP nº 13/SME/DAE/2014 – Aquisição de salsicha congelada para unidades educacionais – PAE

DESPACHO

- I. À vista das informações que instruem o presente, notadamente a requisição de compra de fls. 5, a pesquisa de preços de fls. 34, a reserva orçamentária de fl. 39 e a manifestação da Assessoria Jurídica, no uso da competência delegada através da Portaria SME nº 2.138/15, **AUTORIZO**, mediante apresentação de certidões negativas de débito atualizadas, a contratação da empresa **BRF S.A.**, CNPJ nº 01.838.723/0001-27, por meio da utilização da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014, para aquisição de 268.000 kg de salsicha congelada, para os meses de abril a outubro de 2015, totalizando o valor de R\$ 2.141.320,00 (dois milhões, cento e quarenta e um mil, trezentos e vinte reais), considerando-se o valor unitário do item de R\$ 7,99 (sete reais e noventa e nove centavos), nos termos da cláusula segunda da referida Ata.
- II. **AUTORIZO**, ainda, a emissão da respectiva Nota de Empenho que onerará a dotação orçamentária nº 1600.1624.12.306.3010.2.801.3.3.90.30.00.02, conforme fl. 39.
- III. Publique-se.
- IV. Designo como fiscais do contrato, com fundamento no art. 6º do Decreto Municipal nº 54.873/14, os servidores indicados pela chefia da respectiva unidade, de acordo com a informação de fl. 42.
- V. Encaminhe-se à DAE-Financeiro para emissão da Nota de Empenho e demais providências em prosseguimento, nos termos do parecer da Assessoria Jurídica de SME.

São Paulo, 31 de março de 2015.


GLAUCIO CARVALHO
Coordenador da CONAE-G
Secretaria Municipal de Educação

FOLHA Nº 46 ao PA
Nº 2014-0.350.529-9
ASSINATURA _____
Márcia Maria da Silva Isbrage
Assistente de Gestão P. Públicas
RF. 634.057.1
SME/DAE

Imprensa Oficial

Para os devidos fins de direito público ou privado, acusamos o recebimento das informações descritas no formulário e responsabilizamos por sua efetiva publicação no Diário Oficial, sendo a responsabilidade integral do Publicante quanto ao seu conteúdo.

A seguinte licitação foi recebida com sucesso:

Comprovante de recebimento de matéria nº 6038349

Publicante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO

Endereço: Rua Borges Lagoa, 1230, Vila Clementino, CEP: 04038003, São Paulo

Nome do Usuário: Márcia Maria da Silva Isbrage

CPF do Usuário: 066.248.498-35

Anunciante: Secretaria Municipal de Educação - SME

Caderno: Cidade de SP

Seção: GABINETE DO SECRETÁRIO

Modalidade: COMPRA POR ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Número: 13/SME/DAE/2014

Evento: DESPACHO ATA

Natureza: Materiais e Equipamentos

Grupo: Generos Alimentícios

Objeto da Licitação: Aquisição de salsicha congelada

Processo: 2014-0.350.529-9

Local de Execução: São Paulo

Data de Publicação: 11/04/2015

Origem: Município de São Paulo

Secretaria: EDUCAÇÃO

Síntese: Conteúdo transformado em arquivo - HASH 74A15900F720B78874AFEB678DB6326A

Nota:

Total Previsto: 2.141.320,00

2013-0.322.174 4 /72

Vanda Maria Jarnalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS DE PONTA

[illegible]

Caudex: 1 in. dia. (1 in.)
 Quercus: 14,000 kg
 Pinyon: 3,217
 Pine: 100 kg (100 kg)
 100 kg (100 kg)
 100 kg (100 kg)
 Product: 100 kg (100 kg)
 Quercus: 1,000 kg
 Pinyon: 2,172
 Pine: 100 kg (100 kg)
 100 kg (100 kg)
 Quercus: 35,000 kg
 Pinyon: 3,217
 Pine: 100 kg (100 kg)
 100 kg (100 kg)
 100 kg (100 kg)
 Product: 100 kg (100 kg)
 Quercus: 14,000 kg

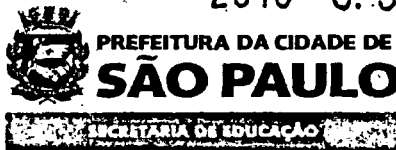
Pneu total 76,320.00
 Pneu 160 15,000.00
 Pneu 160 15,000.00
 Pneu total 148,750.00
 Pneu 160 148,750.00
 TOTAL DO PRODUTO R\$ 725,615.00
 TOTAL DO PRODUTO R\$ 725,615.00
 FICHA DO CLIENTE
 Produto: Impermea (bateria)
 Quantidade: 11,875 kg
 Pneu total 11,875 kg
 Pneu 160 11,875 kg
 TOTAL DO PRODUTO R\$ 31,321.75
 CONFIRMAÇÃO DA AGENTE/CLASSE DOS ASSINADOS DO
 BANCHEIRO DE INTERESSE - COMAT
 Produto: Impermea (bateria)
 Quantidade: 2,88 kg
 Pneu total 2,88 kg
 Pneu 160 2,88 kg
 TOTAL DO PRODUTO R\$ 31,321.75
 CONFIRMAÇÃO DA AGENTE/CLASSE DOS ASSINADOS DO
 BANCHEIRO DE INTERESSE - COMAT
 Produto: Impermea (bateria)
 Quantidade: 16,250 kg
 Pneu total 16,250 kg
 Pneu 160 16,250 kg
 TOTAL DO PRODUTO R\$ 113,750.00
 CONFIRMAÇÃO DA AGENTE/CLASSE DOS ASSINADOS DO
 BANCHEIRO DE INTERESSE - COMAT
 Produto: Impermea (bateria)
 Quantidade: 11,875 kg

Novo total 151,715 kg
 Novo total 11,385 kg
 ASSOCIACAO DE TRAMPAIR DE DESMACHOZOS FARMACIA
 MONTELA - AVEIA
 Produto: Laranja tipo C
 Picking 15 210
 Novo total 290,800 kg
 Produto: Laranja tipo B
 Picking 15 120
 Novo total 299,800 kg
 Novo total 12,505 kg
 ASSOCIACAO DE TRAMPAIR DE DESMACHOZOS FARMACIA
 - OIT FOLHAS
 Produto: Laranja tipo C
 Quantidade 181,000 kg
 Novo total 354,000 kg
 TOTAL DO PRODUO 85 354,000 kg
 ASSOCIACAO DE PRODUTORES RURAIS DE POUANDA
 Quantidade 121,000 kg
 Picking 15 217
 Novo total 87,117 kg
 Novo total 121,000 kg
 ASSOCIACAO DE PRODUTORES RURAIS DE POUANDA
 CONSUMIDORES DOS PRODUTOS RURAIS DE ANCHIETA
 - CULCINHA
 Produto: Laranja tipo C
 Quantidade 15,000 kg
 Picking 15 212

[illegible]

mento

193
2013 0.32 2.174-4



Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Folha de Informação nº 48

Do processo nº 2014-0.350.529-9

13/04/2015

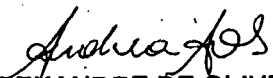
a) Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE SALSICHA CONGELADA

SME/DAE/FIN-MD
Sra. Contadora,

Conforme Item II do Despacho de fls. 45 encaminhamos o presente a V.S.^a para emissão de nota de empenho.

S.P. 13/04/2015


ANDREA ALEXANDRE DE OLIVEIRA SILVA
RF 730.850.7
SME/DAE/CONTRATOS



2013 - 0.322.174 4
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Relatório de Dotação Orçamentária

Vanda Maria Samalano

RF: 729.902.8

SME/DAE

Exercício: 2015

Dotação Orçamentária

Órgão: 16 Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 24 Departamento de Alimentação Escolar
Função: 12 Educação
SubFunção: 308 Alimentação e Nutrição
Programa: 3010 Melhoria da qualidade e ampliação do acesso à educação
Projeto/Atividade: 2801 Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE/ FNDE
Conta Despesa: 33903000 Material de Consumo
Fonte Recurso: 02 Transferências Federais

Folha n.º 49 do Processo
2014 - 0.350.529 - 9

Ass.: Maria das Graças Maran

Maria das Graças Maran

RF: 789.465.1

SME/DAE

Dados Anuais

Orçado

Inicial: 75.541.366,00 Atual: 75.541.366,00

Créditos Adicionais

Suplementar: 0,00 Extraordinário: 0,00
Especial: 0,00 Redução: 0,00

Bloqueios

Congelamentos: 0,00

Decreto: 0,00

Disponível

Orçado Disponível: 75.541.366,00

Executado

Reserva Dotação:	44.778.758,27	Total Empenhado:	18.627.011,60	Saldo Empenho:	18.627.011,60
Saldo Dotação:	30.762.607,73	Saldo Reserva:	28.151.746,67	Saldo Liquidação:	0,00
Empenhado:	18.627.011,60	Liquidado:	0,00		
Cancelado:	0,00	Pago:	0,00		

Valores Mensais	Valores Empenhados	Valores Liquidados	Valores Pagos
Janeiro:	0,00	0,00	0,00
Fevereiro:	0,00	0,00	0,00
Março:	0,00	0,00	0,00
Abril:	1.532.182,80	0,00	0,00
Mai:	2.447.936,00	0,00	0,00
Junho:	2.463.040,00	0,00	0,00
Julho:	1.911.156,00	0,00	0,00
Agosto:	2.393.466,80	0,00	0,00
Setembro:	2.314.886,00	0,00	0,00
Outubro:	2.548.722,00	0,00	0,00
Novembro:	655.460,00	0,00	0,00
Dezembro:	362.180,00	0,00	0,00
Total:	16.627.011,60	0,00	0,00



Ass.: *Mem*

Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

Orgão : 16 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade : 24 - Departamento de Alimentação Escolar
Fonte : 02 - Transferências Federais
APO : Atividade

Valores Anuais

Orçado		Executado	
Inicial:	565.594.711,00	Atual:	565.594.711,00
Crédito Adicionais		Bloqueios	
Suplementar:	0,00	Congelamentos:	65.695.000,00
Especial:	0,00	Decreto:	0,00
Extraordinário:	0,00	Disponível	
Redução:	0,00	Orçamento Disponível:	499.899.711,00
Orçamento Pessoal		Reserva Dotação:	428.991.087,11
Inicial:	0,00	Saldo Dotação:	70.908.623,89
Atual:	0,00	Total Liberado:	474.900.000,00
		Saldo Autorizado	
		Total:	77.173.368,67
		Pessoal:	0,00
		Demais Despesas:	77.173.368,67

Valores Mensais	Valores Liberados	Valores Empenhados	Saldo Cotas Mensais	Saldo Mensal Acumulado
Janeiro:	4.900.000,00	0,00	4.900.000,00	4.900.000,00
Fevereiro:	37.000.000,00	4.114.315,44	32.885.684,56	37.785.684,56
Março:	37.000.000,00	18.806.458,62	20.193.541,38	57.979.225,94
Abril:	37.000.000,00	48.635.651,19	(11.635.651,19)	46.343.574,75
Mai:	37.000.000,00	46.075.413,57	(9.075.413,57)	37.268.161,18
Junho:	37.000.000,00	44.962.254,35	(7.962.254,35)	29.305.906,83
Julho:	37.000.000,00	43.181.377,22	(8.181.377,22)	23.124.529,61
Agosto:	37.000.000,00	39.258.259,76	(2.258.259,76)	20.866.269,85
Setembro:	37.000.000,00	38.119.375,18	(1.119.375,18)	19.746.894,67
Outubro:	37.000.000,00	37.965.286,18	(965.286,18)	18.781.608,49
Novembro:	37.000.000,00	34.596.048,69	2.403.953,31	21.185.561,80
Dezembro:	100.000.000,00	44.012.193,13	55.987.806,87	77.173.368,67
474.900.000,00		397.726.631,33	77.173.368,67	

2013 0.322.174 4 *176*

Vanda Maria Jataíaro
RF: 729.902.8
SME/DAE



2013-0.322.174-4

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Extrato da Contratação

Vanda Maria Samalero
RF: 728.902.8
SME/DAE

Exercício: 2015

177

Órgão origem: 16 - Secretaria Municipal de Educação	Órgão atual: 16 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade origem: 24 - Departamento de Alimentação Escolar	Unidade atual: 24 - Departamento de Alimentação Escolar
Nº Referência: 10011	Nº Termo original:

Nº Processo: 2014-0.350.529-9 Situação: ATIVA

Nº Edital: 03/SME/2014

Tipo da Contratação: 2 - Termo de Contrato

Dotação: 16.24.12.306.3010.2.801.33903000.02

Elemento:

Sub-Elemento:

Item:

Fundamentação Legal: 6 - Lei Federal 10.520/02

Condição de Pagamento: Código: 9 - Descrição: 30 dias corridos após adimplimento do contrato

Índice Econômico: 33 - IPC/FIPE

Gestor Responsável: 805.397.9-ANNE AGNESINI CHEN

Designação do gestor: Especialista Saúde Nível I

Registro de Preço: 13/2014

Órgão RP: 16 - Secretaria Municipal de Educação

Órgão Externo:

Folha nº 51 do Process
2014-0.350.529-Ass.: *Mem*Maria das Graças Maran
Modalidade Licitação: 12 - Pregão
Nº Pregão: 789.465.1
SME/DAE

Informado:

Data do lo:		
Preposto da contratada:		
Dt. Início vigência: 15/04/2015	Dt. Fim vigência: 30/11/2015	Dt. Fim vigência atualizada: 30/11/2015
Dt. Assinat. Despacho: 31/03/2015	Dt. Public. Despacho: 11/04/2015	Nº Pág. D.O.C. Despacho: 68
Dt. Assinat. Contrato:	Dt. Public. Contrato:	Nº Pág. D.O.C. Contrato:

Objeto da contratação: 268.000 Kg de Salsicha Congelada - ATA de RP 13/SME/DAE/2014 - FNDE/PNAE

Valores	Montante Principal	Montante Reajuste	Aditamentos	Resjustes	VI Atualizado
VI Inicial da Contratação:	2.141.320,00	0,00	0,00	0,00	2.141.320,00
VI Empenhos Anteriores:	0,00	0,00			
	Saldo a Empenhar	Saldo a Liquidar	Saldo a Pagar	Pagamentos	Anulações
Montante Principal:	2.141.320,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Montante Reajuste:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Credores

Código	C.N.P.J / C.P.F	Nome / Razão Social	Tipo Vínculo	Situação	Dt. Ativação	Dt. Inativação
179658	01.838.723/0001-27	BRF S.A Rua Jorge Tzachel, 475	Credor	ATIVO	31/03/2015	

Sujeito a Retenção:

Reservas Associadas

Nº	Data	Nº Processo	Órgão	Unidade
20825	17/03/2015	2014-0.350.529-9	16 - Secretaria Municipal de Educação	24 - Departamento de Alimentação Escolar



2013 - 0.32.2.174-4
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
NOTA DE EMPENHO

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8 Nº
SME/DAE

37829

Global

Folha nº 52 do Processo
2014 - A 350 520 - 0

Data de Emissão: 15/04/2015
Processo: 2014-0.350.529-9

Ass.: *[assinatura]*

Identificação da Unidade

Órgão: 16.00 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 16.24 - Departamento de Alimentação Escolar
Endereço: Rua Libero Badaró - 425 - Centro - São Paulo - SP - 01090000

Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

SME
DAE
CNPJ: 48.392.114/0001-25

Telefone: (11) 3398-7395

Identificação do Credor

Credor: BRF S.A.
Endereço: Rua Jorge Tzachel - 475 - Fazenda - Itajaí - SC - 88301600

CNPJ / CPF: 01.838.723/0001-27
Telefone: 11-3845-7400

Dados Bancários: Banco - 1 Agência - 1.893 - 7 Conta Corrente - 000.536.151-5

Identificação da Dotação

Programática: 16.24.12.306.3010.2801 - Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE/ FNDE
Despesa: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo
Fonte de Recurso: 02 - Transferências Federais

Especificação da Despesa

SubElemento: 07 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO
Item: 99 - Diversos gêneros alimentícios
Histórico: 268.000 Kg de Salsicha Congelada - ATA de RP 13/SME/DAE/2014 - FNDE/PNAE

Fundamentação Legal: 6 - Lei Federal 10.520/02 Modalidade de Licitação: 12 - Pregão

Detalhamento da Ação

Código do DA: 408.00.00.00.001 - Programa Municipal de Alimentação Escolar

Valor: R\$ 2.141.320,00 Dois Milhões e Cento e Quarenta e Um Mil e Trezentos e Vinte Reais

Demonstrativo de Saldos na inclusão

Operação Anterior

Saldo Anterior da Dotação:	R\$ 58.914.354,40	Reserva: 20625/2015
Saldo Anterior da Reserva:	R\$ 2.141.320,00	Contratação: 10011/2015
Valor do Empenho:	R\$ 2.141.320,00	
Saldo Disponível da Dotação:	R\$ 56.773.034,40	
Saldo Disponível da Reserva:	R\$ 0,00	

Programação da Liquidação

Condições de Pagamento: Código 9 Descrição 30 dias corridos após adimplimento do contrato

Prazo(em dias): 230 Início da Vigência:

Mês	Valor	Mês	Valor	Mês	Valor	Mês	Valor
Jan	0,00	Abr	0,00	Jul	319.600,00	Out	319.600,00
Fev	0,00	Mai	215.730,00	Ago	263.670,00	Nov	383.520,00
Mar	0,00	Jun	319.600,00	Set	319.600,00	Dez	0,00

[assinatura]
Marcia B. Nogueira Shimoda
Esp. Adm. Org. e Fin. Públicas
CRC: 182712/O-4 - SME/DAE/FIN

Responsável pela Área Contábil

Incluído no Sistema por D789465

RETIREIA 1ª VIA DANE
Em: 28/04/15
Nome: *[assinatura]*
da S.S. *[assinatura]*
RG nº 25.604.483-1
Ass: *[assinatura]*

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO DA NOTA DE EMPENHO

FOLHA

1 de 2

DOTAÇÃO 16.24.12.306.3010.2.801.33903000.02		NÚMERO DO PROCESSO 2014-0.350.529-9	Nº DO EMPENHO 37829/2015
IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			
PREFIXO DAE	NOME Departamento de Alimentação Escolar	TELEFONE (11) 3396-7395	

DADOS COMPLEMENTARES DA NOTA DE EMPENHO

ORDEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	268.000,00	KG	OBJETO: Aquisição de 268.000 Kg de Salsicha Congelada - ATA de RP nº 13/SME/DAE/2014. CONDIÇÕES PAGTO.: 30 dias a contar da data em que for atestada a efetiva entrega do produto, em conformidade com a Cláusula Décima Sexta da ATA de RP nº 13/SME/DAE/2014. PENALIDADES: Em conformidade com a Cláusula Décima Sétima da ATA de RP nº 13/SME/DAE/2014. VIGÊNCIA DA ATA DE RP.: 06/06/14 a 06/06/15	7,9900000	2.141.320,00
			Folha n.º 53 do Processo 2014-0.350.529-9 Ass.: <i>MGm</i> Maria das Graças Maranhão RF: 789.465.1 SME/DAE	2013-0.322.174-4 Vanda Maria Maranhão RF: 729.902.8 SME/DAE	
DATA DE EMISSÃO 15/04/2015			R\$	2.141.320,00	

Continua...

Usuário responsável pela Inclusão: D789465

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO DA NOTA DE EMPENHO

FOLHA

2 de 2

DOTAÇÃO 16.24.12.306.3010.2.801.33903000.02		NÚMERO DO PROCESSO 2014-0.350.529-9	Nº DO EMPENHO 37829/2015
IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			
PREFIXO DÁE	NOME Departamento de Alimentação Escolar	TELEFONE (11) 3396-7395	

DADOS COMPLEMENTARES DA NOTA DE EMPENHO
Observações do Anexo / Local de Entrega e ou Execução de Serviço
LOCAL DE ENTREGA: Cláusula Sexta da ATA de RP nº 13/SME/DAE/2014.
OBS.: As entregas deverão ser efetuadas conforme cronograma elaborado pela Divisão Técnica de Suprimentos do Departamento De Alimentação Escolar, DAE.

Folha n.º 54 do Processo
2014-0.350.529-9Ass.: Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Usuário responsável pela Inclusão: D789465

Folha de informação nº 55

do processo nº 2014-0.350.529-9 Em, 15/04/15 a)

Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

INT.:SME – DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ASS.:Despesa com aquisição de 268.000 Kg de Salsicha Congelada.

CONTRATADA: BRF S/A- ATA de RP nº 13/SME/DME/2014 – FNDE/PNAE

SME/DAE /CONTRATOS

Sra. Assistente,

Informamos que processamos a nota de Empenho, com base no despacho exarado às fls. 45, conforme o cronograma apresentado, cujos dados seguem abaixo:

PERÍODO	Salsicha Congeladas		
	QDE/Kg	VL. UNIT. R\$	VL. TOTAL R\$
Mar/15	27.000	7,99	215.730,00
Jun/15	40.000	7,99	319.600,00
Jul/15	40.000	7,99	319.600,00
Ago/15	33.000	7,99	263.670,00
Set/15	40.000	7,99	319.600,00
Out/15	40.000	7,99	319.600,00
Nov/15	48.000	7,99	383.520,00
	268.000	7,99	2.141.320,00

A via da nota de empenho que deverá ser entregue a Contratada se encontra anexada à contracapa.

Sem mais, segue para prosseguimento.

SME/DAE/FIN, 15/04/2015

Maria das Graças Maranhão
Assist. Suporte Técnico
RF. 789.465.1
SME/DAE – ALIM. DIRETA

CONTRATO nº 29/SME/DAE/2015

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2014-0.350.529-9

PREGÃO ELETRÔNICO nº 03/SME/2014

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 13/SME/DAE/2014

OBJETO: Aquisição de 268.000 kg de salsicha congelada.

VALOR: R\$ 2.141.320,00 (dois milhões e cento e quarenta e um mil e trezentos e vinte reais)

PUBLICADO

pg 65
D.O.C.

07/05/15

Carice L. dos Santos
Ass. Gestão de Políticas
Públicas SME-CONAE

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: BRF S.A

Aos 28 de abril dias do mês de abril de 2015, a Prefeitura do Município de São Paulo, por intermédio da **Secretaria Municipal de Educação**, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, com sede à Rua Borges Lagoa, 1230 – Vila Clementino – São Paulo, neste ato representada pelo Coordenador da Conae da Secretaria Municipal de Educação, **Sr. Glauco Carvalho**, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE e de outro lado, a empresa **BRF S.A.**, situada na Rua Jorge Tzachel nº 475, no município de Itajaí, Estado de Santa Catarina – CEP: 88301-600, Tel./Fax: (11) 3845-7400 – e-mail: aimltda@terra.com.br CNPJ nº 01.838.723/0001-27 – neste ato representada por sua procuradora, **Sr.ª Mariza da Silva S. Targino**, portadora do RG nº 25.604.483-1 SSP/SP e inscrita no CPF sob nº 275.068.348/39, devidamente qualificado nos autos do Processo Administrativo nº 2014-0.350.529-9, a seguir designada simplesmente CONTRATADA, têm entre si justo e contratado a execução deste instrumento, o que fazem com base no disposto na Ata de R.P. nº 13/SME/DAE/2014, nos termos da lei federal nº 8.666/93, suas alterações, da lei federal nº 10.520/02 e, no que couber, da lei municipal nº 13.278/02, decretos municipais nº 44.279/2003, nº 45.689/2005, nº 46.662/2005, e nº 47.014/2006, conforme autorização contida no despacho exarado às fls. 45, do processo em epígrafe, bem como observadas as Cláusulas e condições a seguir pactuadas, sem prejuízo daquelas previstas no Edital de Pregão Eletrônico nº 03/SME/2014 e na Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014 que integram o presente independentemente de transcrição.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto deste Contrato é a **Aquisição de 268.000 kg de salsicha congelada**, nos termos do estabelecido na Ata de R.P. nº 13/SME/DAE/2014.

1.1.1. Deverão ser observadas, ainda, todas as especificações contidas na Cláusula Primeira da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014 e a Proposta da

SME/AJ

contratada encartada inserta no Processo Administrativo nº 2014-0.043.343-2, que ora fazem parte integrante do presente contrato para todos os seus efeitos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA ENTREGA

- 2.1. A(s) entrega(s) do(s) objeto(s) deverá (ão) obedecer o determinado na Cláusula Sexta da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.
- 2.2. No ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com as especificações mínimas descritas na Cláusula Primeira da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014, será emitido Termo de Recebimento Provisório, pela Contratante.
- 2.3. O referido objeto deverá ser entregue acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL DA ENTREGA

- 3.1. O objeto deste contrato deverá ser entregue pela contratada, no local descrito no item 6 da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

- 4.1. O presente contrato vigorará enquanto persistirem as obrigações assumidas pelas partes, observado o cronograma de execução conforme previsto no item 6.2 da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. O valor do presente Contrato é de R\$ 2.141.320,00 (dois milhões e cento e quarenta e um mil e trezentos e vinte reais), onerando a dotação orçamentária nº 16.00.16.24.12.306.3010.2801.3.3.90.30.00.02, conforme demonstra a **Nota de Empenho Inicial nº 37829**.
- 5.2. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho;
- 5.3. 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).
 - 5.3.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
 - 5.3.2. 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.
- 5.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL conforme estabelecido no Decreto nº 51.197 publicado no DOC do dia 22/01/2010;
- 5.5. O pedido de pagamento deverá ser acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura com atestado da unidade requisitante, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.
 - 5.5.1. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.

2






- 5.6. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.
- 5.6. Havendo atraso nos pagamentos por parte da PMSP será aplicada compensação financeira de acordo com a Portaria SF nº 05 de 05 de janeiro de 2012.
- 5.8. Para fins de cálculo da compensação financeira, o valor principal devido será reajustado utilizando-se o índice oficial de remuneração básica da caderneta de poupança e de juros simples no mesmo percentual de juros incidentes sobre a caderneta de poupança para fins de compensação de mora (TR + 0,5% "pro-rata tempore"), observando, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.
- 5.9. O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela Detentora.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

- 6.1 Serão aplicáveis as penalidades previstas na Cláusula Décima Sétima – das Penalidades da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO

- 7.1. Constituem motivo para rescisão deste Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, aqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/93 acarretando, na hipótese de rescisão administrativa, as consequências indicadas naquela lei.

CLÁUSULA OITAVA - DA SUBORDINAÇÃO DESTES CONTRATO

- 8.1. Este instrumento subordina-se às cláusulas e condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014, bem como as disposições contidas na lei federal nº 8.666/93 e aos preceitos de direito público.
- 8.2. Aplicam-se supletivamente a este Contrato, os princípios e normas de direito privado, sobretudo as disposições do código civil.

CLÁUSULA NONA – DOS FISCALIS DO CONTRATO

- 9.1. O(s) fiscal(is) do contrato e seu(s) suplente(s) será(ão) o(s) servidor(es) designado(s) no despacho da fl. 45 do processo administrativo 2014-0.350.529-9.

CLÁUSULA DÉCIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a documentação prevista no item 15.5 da Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.
- 10.2. Ficam fazendo parte integrante deste, para todos os efeitos legais, o Edital de Pregão Eletrônico nº 03/SME/2014, seus Anexos e a proposta de preço da CONTRATADA inserta no Processo Administrativo nº 2014-0.043.343-2, e a Ata de Registro de Preços nº 13/SME/DAE/2014.
- 10.3. A CONTRATADA fica obrigada a manter-se, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de

3
SME/AJ



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Folha nº

Proc. nº 2014-0.350.529-9

habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

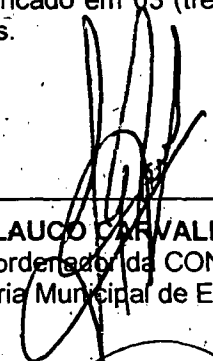
10.4. O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Municipal nº 13.278/02, as Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, e demais normas pertinentes.

10.5. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

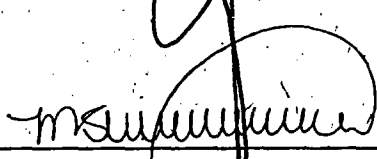
Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

E, por estarem assim justas e contratadas, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinado e rubricado em 03 (três) vias de igual teor, pelas partes e 02 (duas) testemunhas abaixo identificadas.



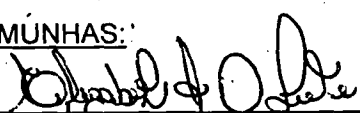
GLAUCIO CARVALHO

Coordenador da CONAE
Secretaria Municipal de Educação

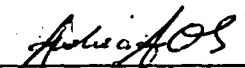


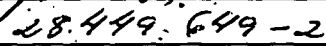
MARIZA DA SILVA S. TARGINO
BRF S.A

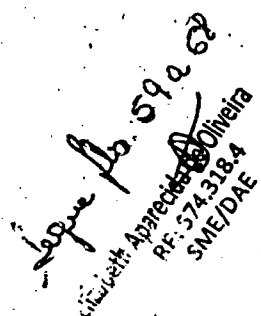
TESTEMUNHAS:

NOME: 

R.G. nº 

NOME: 

R.G. nº 


Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68
Assinada por: 59 a 68

4

SME/DAE



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

2014-0.350.529-9

59
Elizabeth Aparecida de Oliveira
RF: 574.318.4
SME/DAE

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS
TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: BRF S.A.
CNPJ: 01.838.723/0001-27

2013-0.322.174-4

185
Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), com a exigibilidade suspensa, nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal; e
2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da fazenda pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão, emitida em nome da matriz e válida para todas as suas filiais, refere-se exclusivamente à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://www.receita.fazenda.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.fazenda.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014. Emitida às 08:40:11 do dia 05/01/2015 <hora e data de Brasília>.

Válida até 04/07/2015.

Código de controle da certidão: 150A.8604.E4A1.4C51

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Observações RFB:

Contribuinte possui arrolamento de bens, conforme Lei nº 9532/1997.

Observações PGFN:

Decisões nos processos nº 50091797120134047208, 50091770420134047208, 50072628020144047 208, 50094504620144047208 (2ªVF/ITJ/SC); 50032455320134047008/PR; 0000286774047212 (1ªVF/Concórdia/SC); Dívidas quitadas com utilização de PF e BCN da CSLL; Of.n. 160/2014/GAB/SFA-PE, de 22/12/2014.



PREFEITURA DE SÃO PAULO

FINANÇAS

Certidão de Tributos Mobiliários

Certidão número : 1050482 - 2015
C.C.M. : 4.751.725-5
CNPJ / CPF : 01.838.723/0077-25
Contribuinte : BRF S.A.
Endereço : AV ESCOLA POLITECNICA 760
Tipo Serviço : DATIL, DIGITACAO, ESTEN, EXPED, SECT, INFRA EST ADME E CONG
Início Atividades : 10/11/2008
Emitida em : 13/02/2015
Válida até : 13/08/2015

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública do Município de São Paulo cobrar quaisquer dívidas provenientes de tributos que venham a ser apurados ou que se verifiquem a qualquer tempo, inclusive em relação ao período abrangido por esta certidão, a Secretaria Municipal de Finanças **CERTIFICA** que a situação fiscal do contribuinte supramencionado, referente à quitação do Imposto Sobre Serviços, Taxa de Fiscalização de Localização Instalação e Funcionamento, Taxa de Fiscalização de Estabelecimento, Taxa de Fiscalização de Anúncio e Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde (incidências a partir de janeiro/2011), até a presente data é:

REGULAR

Certidão expedida via Internet com base na Portaria SF nº 066/2002, de 28 de Setembro de 2002 e Decreto 50691, de 29 de Junho de 2009.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria Municipal de Finanças (<http://www.prefeitura.sp.gov.br/sf>).

2014-0.350.529-9

60

Elizabeth Aparecida de Oliveira
RF: 574.318.4
SME/DAE

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

186

2014-0.350.529-9

IMPRIMIR

VOLTAR



Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 01838723/0001-27

Razão Social: BRF S A

Endereço: R JORGE TZACHEL 475 / FAZENDA / ITAJAI / SC / 88301-600

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 13/04/2015 a 12/05/2015

Certificação Número: 2015041312013009347208

Informação obtida em 22/04/2015, às 11:53:42.

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei está condicionada à verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

61
Elizabeth Aparecida de Oliveira
RF: 574.318.4
SME/DAE

197
2013 0.322.174-4

Vanda Maria Amalaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

2014-0.350.529-9

Município de Itajaí



CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITO DE NEGATIVA

62
Elizabeth Aparecida de Oliveira
RF: 574.318.4
SME/DAE

NÚMERO CERTIDÃO:	DATA DA EMISSÃO:	DATA DA VALIDADE:	FINALIDADE:
1105-M/2015	05/03/2015	04/06/2015	CERTIDÃO DE PESSOA

NOME/RAZÃO SOCIAL:	CPF/CNPJ:
BRF - BRASIL FOODS S.A.	2013-0.322.174-4 01.838.723/0001-27

INSCRIÇÃO MUNICIPAL:	ATIVIDADE FISCAL:	
290741	NÃO INFORMADO	Vanda Maria Jamalero 188 RF: 729.902.8 SME/DAE

ENDEREÇO/LOCALIZAÇÃO:

Logradouro: RUA JÓRGÉ TZACHEL, Nº 475 - ITAJAÍ/SC

DESCRIÇÃO:

Certificamos, para todos os fins de esclarecimentos de situação de interesse da requerente que, contra ela encontra-se lançado tributo municipal com exigibilidade suspensa, de acordo com o artigo 151, III do CTN (Código Tributário Nacional) e 221 do CTM (Código Tributário Municipal) em virtude do processo 1190209/2013, em andamento, aguardando decisão do Conselho Municipal de Contribuintes - COMDECON.

Fica esta certidão com efeito de negativa até a decisão do processo. Além do crédito tributário supra mencionado, o Município reserva-se ao direito de constituir, lançar e cobrar outros créditos que, por ventura possam ser apurados posteriormente.

E, para constar, lavramos a presente CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITO DE NEGATIVA.



JOÃO RICARDO SANTANA
Diretor de Atendimento ao Cidadão

2013-0.350.529-9

**PREFEITURA DE
SÃO PAULO****FINANÇAS****Certidão de Tributos Mobiliários**

Certidão número : 1027740 - 2015
C.C.M. : 3.978.127-1
CNPJ / CPF : 01.838.723/0078-06
Contribuinte : BRF S.A.
Endereço : AV TORRES DE OLIVEIRA 305
Tipo Serviço : REPRESENTACAO DE QUALQUER NATUREZA, INCLUSIVE COMERCIAL
Inicio Atividades : 10/11/2008
Emitida em : 16/01/2015
Válida até : 16/07/2015

Elizabeth Aparecida de Oliveira
RF: 524.318-4
SME/DAE

189

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamelaro
RF: 729.902-8
SME/DAE

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública do Município de São Paulo cobrar quaisquer dívidas provenientes de tributos que venham a ser apurados ou que se verifiquem a qualquer tempo, inclusive em relação ao período abrangido por esta certidão, a Secretaria Municipal de Finanças **CERTIFICA** que a situação fiscal do contribuinte supramencionado, referente à quitação do Imposto Sobre Serviços, Taxa de Fiscalização de Localização, Instalação e Funcionamento, Taxa de Fiscalização de Estabelecimento, Taxa de Fiscalização de Anúncio e Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde (incidências a partir de janeiro/2011), até a presente data é:

REGULAR

Certidão expedida via Internet com base na Portaria SF nº 066/2002, de 28 de Setembro de 2002 e Decreto 50681, de 29 de junho de 2009.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria Municipal de Finanças,
(<http://www.prefeitura.sp.gov.br/sf>).



PREFEITURA DE SÃO PAULO

FINANÇAS

Certidão de Tributos Mobiliários

Certidão número : 1126066 - 2015
 C.C.M. : 3.944.629-8
 CNPJ / CPF : 01.838.723/0102-70
 Contribuinte : BRF S.A.
 Endereço : AV KENKITI SIMOMOTO 845
 Tipo Serviço :
 Início Atividades : 01/12/2008
 Emitida em : 23/04/2015
 Válida até : 23/07/2015

Elizabeth Aparecida de Oliveira
 Rf: 579.318.4
 SME/DAE

Vanda Maria Samalano
 RF: 729.902.8
 SME/DAE

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública do Município de São Paulo cobrar quaisquer dívidas provenientes de tributos que venham a ser apurados ou que se verifiquem a qualquer tempo, inclusive em relação ao período abrangido por esta certidão, a Secretaria Municipal de Finanças **CERTIFICA** que a situação fiscal do contribuinte supramencionado, referente à quitação do Imposto Sobre Serviços, Taxa de Fiscalização de Localização, Instalação e Funcionamento, Taxa de Fiscalização de Estabelecimento, Taxa de Fiscalização de Anúncio e Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde (Incidências a partir de janeiro/2011), até a presente data é:

REGULAR

Certidão expedida via Internet com base na Portaria SF nº 066/2002, de 28 de Setembro de 2002 e Decreto 50691, de 29 de junho de 2009.

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Secretaria Municipal de Finanças
 (<http://www.prefeitura.sp.gov.br/sf>).

191
2013-0.322.174 4

2014 0.350.529-9

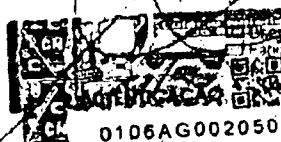
Vanda Maria Yamalero
RF: 719.902.8
SME/DAEElizabeth Aparecida de Oliveira
RF: 874.318.4
SME/DAE**PROCURAÇÃO**

OUTORGANTE: **BRF S.A.**, com sede na Rua Jorge Tzachel, nº 475, Bairro Fazenda, na cidade Itajaí, Estado de Santa Catarina, inscrita no CNPJ sob o nº 01.838.723/0001-27, com seu estatuto social devidamente arquivado na Junta Comercial do Estado de Santa Catarina sob o nº 20141233338 em 05 de maio de 2014, neste ato representada de conformidade com o disposto no Parágrafo 2º do Artigo 23, de seu Estatuto Social, por seus Diretores: **Gilberto Antônio Orsato**, brasileiro, casado, administrador de empresas, portador da carteira de identidade RG nº 1019124121 (SSP/RS), CPF/MF nº 356.481.390-04, eleito através da 8ª/2013 Reunião Ordinária de Conselho de Administração, realizada em 26 de abril de 2013, devidamente registrada na Junta Comercial do Estado de Santa Catarina sob nº 20131329804 em 22 de maio de 2013; e **Sérgio Carvalho Mandin Fonseca**, brasileiro, casado, engenheiro, carteira de identidade nº 641410 (SSP/MG), CPF/MF nº 323.378.846-00, eleito através da 8ª Reunião Extraordinária do Conselho de Administração, realizada em 17 de outubro de 2013, devidamente registrada na Junta Comercial do Estado de Santa Catarina sob nº 20133143473, em 25 de novembro de 2013, ambos com endereço profissional na Rua Hungria, nº 1400, 5º andar, Bairro Jardim Europa, na cidade de São Paulo (SP), CEP 01455-000.

OUTORGADOS: **AIM COMERCIO & REPRESENTAÇÕES LTDA.**, devidamente inscrita no CNPJ nº 54.305.974/0001-02, com sede a Rua Helena nº 140, conj. 114, Vila Olímpia, São Paulo/SP, CEP 04.552-050, através de seus representantes a seguir indicados: **MARCOS ANTONIO FERREIRA**, brasileiro, casado, representante comercial, portador do RG 5.386.271-5 SSP/SP e CPF 659.846.258-49; **MARIZA DA SILVA STRAMBECK TARGINO**, brasileira, casada, nutricionista, portadora do RG 25.604.483-1 SSP/SP e CPF 275.068.348-39; **DANIELA DOS SANTOS RODRIGUES RICARDO**, brasileira, casada, nutricionista, portadora do RG 25.454.863 SSP/SP e CPF 178.665.068-17; **CAROLINA ANDRADE JUNQUEIRA**, brasileira, solteira, nutricionista, portadora do RG nº 27.086.737-5 SSP/SP e CPF: 219.806.488-08; **DIANA BARBOSA DE OLIVEIRA**, brasileira, solteira, Assistente de Licitações, portadora do RG 40.583.802-5 SSP/SP e CPF 370.398.078-82; **KÁTIA REGINA SAMPAIO DA SILVA**, brasileira, solteira, coordenadora de operações, portadora do RG 12.471.095-5 SSP/SP e CPF 094.636.498-24; **ZAÍRA ULLOFFO DE LIMA ROCHA**, brasileira, casada, nutricionista, portadora do RG nº 33.945.846-x SSP/SP e CPF 331.984.018-52; **FERNANDA BALDON TORQUATO**, brasileira, solteira, nutricionista, portadora do RG nº 43.710.286-5 SSP/SP e CPF nº 368.892.598-07; **LETÍCIA PETTA RONCAGLIA**, brasileira, solteira, nutricionista, portadora do RG nº 38.162.241-1 SSP/SP e CPF nº 397.154.598-03; **DIANA DE SOUSA BITTENCOURT SILVA**, brasileira, casada, portadora do RG nº 30349416-5 SSP/SP e CPF nº 281.807.498-35; **DIEGO DA COSTA LIMA CORTES**, brasileiro, solteiro, portador do RG nº 14492132000-8 SSP/MA e

FOLHA DE AUTENTICAÇÃO DE ASSINATURAS
FOLHA DE AUTENTICAÇÃO DE ASSINATURAS
FOLHA DE AUTENTICAÇÃO DE ASSINATURAS

23 DEZ. 2014



0106AG002050

66

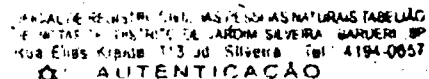
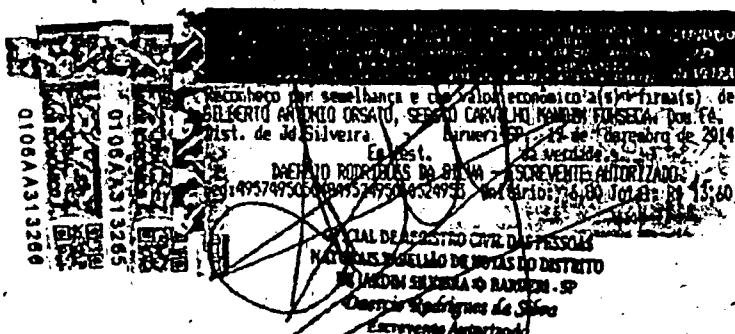
Elizabeth Almeida de Oliveira
RF: 174.318.4
SME/DAE

Poderes: A quem confere poderes para, em nome da Outorgante e como se fora a própria, agindo isoladamente: A) representar a outorgante perante a Concorrência Pública e Administrativa, Juntas Comerciais, Prefeituras Municipais, Autarquias, Repartições Públicas Federais, Estaduais e Municipais, Empresas Públicas, Privadas e Sociedades de Economia Mista, podendo assinar propostas para oferecer lances, contratos de fornecimento, bem como discutir suas respectivas cláusulas e condições, receber e retirar empenhos, assinar requerimentos, acompanhar processos, tomar ciência de despachos, interpor recursos, receber e passar fornecimento, fazer e levar cauções de depósitos, bem como praticar todos os demais atos necessários ao fiel cumprimento deste mandato, sempre agindo no interesse da Outorgante; B) Solicitar junto aos bancos, em nome e no interesse da outorgante, código de acesso e senha, com a finalidade única e exclusiva de participação em licitações públicas via internet (leilão eletrônico). Vedado o subestabelecimento. **Prazo de Validade:** Início: 01 de janeiro de 2015; Término: 31 de dezembro de 2015.

2013-0.322.174-L

Sérgio Carvalho Mandin Fonseca

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE



23 DEZ. 2014

original e cópia. Esta reprodução conforme
a original a mim apresentada do que dou fé
☐ Ser Correcção Ar. Primitivo dos Anjos Oficial Tabelado
☐ Sérgio Rodrigues da Silva Escrivão Autorizado
☐ Fabiana Aparecida Pinheiro Escrivão Autorizada
Valorado por autenticação R\$ 2,60



2014-0.350.529-9.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

CADASTRO INFORMATIVO MUNICIPAL - CADIN

Comprovante de Inexistência de Registros

Não foram encontradas pendências inscritas no Cadastro Informativo Municipal – CADIN para Pessoa Jurídica abaixo qualificada na data e hora indicada:

CNPJ Raiz: 01.838.723/0000-00

Data: 28/04/2015

Razão Social: BRF S.A.

Hora: 15:44:05

Número de Controle: 2015-0428-0218-8466

Artigo 7º da Lei Municipal nº 14.094, de 06 de dezembro de 2005: "A inexistência de registro no CADIN MUNICIPAL não configura reconhecimento de regularidade de situação, nem elide a apresentação dos documentos exigidos em lei, decreto e demais atos normativos."

Este comprovante é expedido gratuitamente. Sua autenticidade poderá ser confirmada no Portal CADIN da Secretaria Municipal de Finanças e Desenvolvimento Econômico do Município de São Paulo, no endereço: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cadin/> por meio do código: 2015-0428-0218-8466.

2013-0.322.174 4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE



2014 0.350.529-9

BRF
Rua Jorge Tzachel, 475
Fazenda Itajaí/SC
Fone 11 3845.7400
CNPJ 01.838.723/0001-27
Insc. Estadual 255926561

68

Elizabeth Aparecida de Oliveira
RF: 574.318.4
SME/DAE

A
Prefeitura do Município de São Paulo
Secretaria Municipal de Educação
Departamento de Alimentação Escolar - Contratos

2013-0.322.174-4

194

DECLARAÇÃO

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Ref.: Contrato nº 29/SME/DAE/2015- Aquisição de 268.000 Kg de Salsicha Congelada

Prezados Senhores,

Pela presente, nós, **BRF S.A.**, sociedade anônima, com sede na Jorge Tzachel, 475 – CEP: 88301-600 – Fazenda Itajaí – SC inscrita no CNPJ nº 01.838.723/0001-27 (LICITANTE) e sua filial situada na Rua Simeão Rodrigues Agostinho, n.º 502, CEP 06.833-300, no município de Embu das Artes, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 01.838.723/0070-59 (ESTABELECIMENTO RESPONSÁVEL PELO FORNECIMENTO), DECLARAMOS, sob penas da lei, a inexistência de débitos perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal.

São Paulo, 27 de Abril de 2015.

BRF S.A.
Caio Oliveira Santarelli - Procurador
CPF 218.673.358-75 e RG nº 33.544.900-1

2015-0.350.529-9

69
Vanda Maria Jamalaro
RF: 729.902.8
SME/DAE**Imprensa Oficial**

Para os devidos fins de direito público ou privado, acusamos o recebimento das informações descritas no formulário e responsabilizamos por sua efetiva publicação no Diário Oficial, sendo a responsabilidade integral do Publicante quanto ao seu conteúdo.

A seguinte licitação foi recebida com sucesso:

Comprovante de recebimento de matéria nº 6058079

Publicante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO

Endereço: Rua Borges Lagoa, 1230, Vila Clementino, CEP: 04038003, São Paulo, SP

Nome do Usuário: Andrea Alexandre de Oliveira Silva

CPF do Usuário: 259.939.528-30

Anunciante: Secretaria Municipal de Educação - SME

Caderno: Cidade de SP

Seção: GABINETE DO SECRETÁRIO

Modalidade: COMPRA POR ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Número: 13/SME/DAE/2014

Evento: EXTRATO DE COMPRA

Natureza: Materiais e Equipamentos

Grupo: Genêros Alimentícios

Objeto: Aquisição de salsicha congelada

Processo: 2014-0.350.529-9

Local de Execução: São Paulo

1a. Data de Publicação: 07/05/2015

Síntese: Conteúdo transformado em arquivo - HASH 434CDE7176E304723ECEB581A6AA0D37

Total Previsto:

Arquivo: DC.EGAAADM.75.006

Contratado: BRF S/A

CNPJ: 01.838.723/0001-27

Data de Assinatura: 28/04/2015

Prazo: 7 Mês(es)

Valor: 2.141.320,00

Tipo Pessoa: 2

Tipo Prazo: 2

Origem: Município de São Paulo

Secretaria: EDUCAÇÃO

195
2013-0.322.174-4Vanda Maria Jamalaro
RF: 729.902.8
SME/DAE



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2013-0.322.174-4

197

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Folha de Informação nº 71

Do processo nº 2014-0.350.529-9 em 07/05/2015

a) Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE SALSICHA CONGELADA

SME/DAE/FIN

Sra. Contadora

Após entrega da nota de empenho, encaminhamos o presente a
V.S.^a para custódia.

S.P. 07/05/2015


ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA
Assistente Técnico II
RF 574.318.4
SME/DAE/CONTRATOS

2014 - 0.346.883 - 0



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Requerimento nº: 134771/2014

Ao Setor de Autuação

Solicito autuar processo administrativo com 1 folha(s), incluindo esta.

2013 - 0.322.174 - 4

Vanda Maria Jamalero

RE: 729.002.8

SME/DAE

DADOS DO PROCESSO

Assunto	Descrição
16	LICITACAO
Subassunto	Descrição
3	CONTRATO
Legislação	

MOTIVO DA AUTUAÇÃO

AQUISICAO DE PAO DE FORMA TRADICIONAL E PAO DE FORMA INTEGRAL

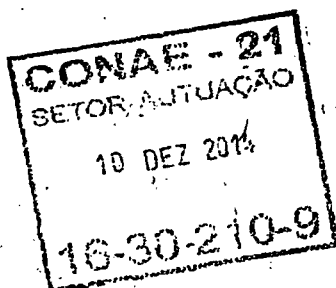
DADOS DO INTERESSADO

Nome	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO		
Documento	Número		
CNPJ-PMSP	46.392.114/0001-25		
Endereço	Telefone	Ramal	
R BORGES LAGOA, 1230 CEP: 04038-003	11 3396-9600		

APÓS AUTUADO, ENCAMINHAR PARA

Código da Unidade	Sigla
60 16 52 140	SME/DAE-14

ELIZABETH AR DE OLIVEIRA LEITE
ASSISTENTE TÉCNICO DE EDUCACAO
SME/DAE-14



Emitido por: VANDA MARIA JAMALARO

Em: 10/12/2014

~~2014-0.346.887-0~~

2014-0.346.883-0

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE



PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar - DAE

MEMORANDO Nº 62/2014 - SME/DAE-DIVISÃO TÉCNICA

TID 13000625

199

São Paulo, 08 de dezembro de 2014.

DAE/GAB
Sra. Diretora

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Submeto à apreciação de Vossa Senhoria e os devidos encaminhamentos para autorização do pedido de aquisição de **PÃES para o período de FEVEREIRO a SETEMBRO/2015**, conforme tabela descrita abaixo, destinado ao abastecimento das unidades educacionais vinculadas aos sistemas de gestão direta e mista dos Programas de Alimentação Escolar (PAE).

1. Justificativa do pedido

A Divisão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, em Plano Anual macro, estabelece uma relação de alimentos que integram com maior ou menor frequência os cardápios que são elaborados pelos nutricionistas do DAE atendendo aos preceitos básicos da nutrição, e nesta elaboração, são consideradas as características de cada unidade atendida, a faixa etária, o tempo de permanência e as condições físicas da unidade. Além disso, são observados também os princípios que norteiam o Programa de Alimentação Escolar (PAE) onde a prioridade de escolha recaia sobre alimentos nutritivos, que forneçam aos alunos os principais nutrientes que necessitam para atender de 20% a 70% de suas necessidades nutricionais diárias, de acordo com o tipo de unidade e tempo de permanência, conforme preconiza a Resolução/CD/FNDE nº. 38 de 16/07/2009.

Os cardápios devem apresentar: composição nutritiva satisfatória e equilíbrio entre os nutrientes; sabor agradável e boa apresentação; que estimule o consumo dos alimentos; variedade de alimentos com o intuito de evitar a monotonia; fácil preparo e distribuição; alto nível de aceitabilidade pelos educandos; custo compatível com a disponibilidade financeira da Secretaria; padrões higiênicos/ sanitários adequados, desde a procedência dos alimentos até o preparo pelos manipuladores, considerando ainda o ambiente físico, equipamentos e utensílios da Unidade Educacional.

Os cardápios são analisados constantemente, com o intuito de diversificá-los ao máximo e, assim são feitas pesquisas para introdução de novos alimentos, com a finalidade de se adquirir alimentos, cada vez mais saudáveis, dando preferência aos in-natura e, além disso, esta Divisão com base em estudos técnicos vem reduzindo os teores de cloreto de sódio (sal) e de gorduras trans (gorduras vegetais hidrogenadas).

Assim, a pauta de alimentos fixada pelas Nutricionistas desta Divisão inclui produtos não perecíveis (industrializados, semi-industrializados e processados) e perecíveis, de modo a compor um Cardápio saudável e a progressiva melhoria dos padrões nutricionais do educandos atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar.

Os alimentos previstos são adquiridos por Ata de Registros de Preços, de tal modo que seja possível sua aquisição para cada Ciclo de Abastecimento programado.

Esses cardápios são elaborados para atender 11 (onze) abastecimentos, com uma suficiência de aproximadamente 20 (vinte) dias úteis e são aprovados com três meses de antecedência a sua execução, de modo a permitir o planejamento e a aquisição dos alimentos que o integram. São observadas também as normas estabelecidas nos contratos com fornecedores e o orçamento aprovado anualmente para atender ao PAE.

O abastecimento das unidades educacionais do sistema de gestão direta e mista do Programa de Alimentação Escolar da Cidade de São Paulo está baseado num modelo de logística que dividiu o município em 4 (quatro) agrupamentos, para facilitar a distribuição dos alimentos.

~~2014-0.346.887-0~~ 2014-0.346.883-0



PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Departamento de Alimentação Escolar - DAE

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

2013-0.322.1778-4
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Os alimentos perecíveis são enviados diariamente às unidades para serem servidos no dia seguinte e/ou para o consumo da semana, dependendo do tipo de alimento. No caso dos alimentos não perecíveis estes são enviados, mensalmente conforme cronograma anual de entrega, pré-estabelecido pelo DAE, para atender uma suficiência de aproximadamente 20 dias úteis. Cabe esclarecer que para o envio dos alimentos não perecíveis é descontado o estoque existente na unidade.

Todas essas questões, analisadas cuidadosamente pela equipe técnica do DAE, são suportadas por um programa informatizado denominado Programa de Alimentação Pública e Abastecimento - PAPA, que gerencia e controla todas as etapas para o abastecimento de alimentos às unidades, onde é cadastrado o nº. de matriculados e refeições, o estoque de alimentos não perecíveis de cada unidade, a validade dos alimentos, o valor nutritivo dos alimentos e os cardápios, dentre outros. Estes dados ficam vinculados a um cardápio pré-estabelecido que dão suporte ao cálculo das quantidades de alimentos necessária para cada unidade e posteriormente são geradas as guias de remessa.

Assim para que a compra **PÃES** seja efetuada para o período de **fevereiro a setembro/15** foram observados os seguintes pontos:

- a) a necessidade do alimento para compor o Cardápio aprovado para os próximos Ciclos de Abastecimento - calculada através do per capita X n.º de alunos X frequência no cardápio X n.º. de dias de atendimento X tipo de refeição e tipo de unidade;

A partir dessas informações segue abaixo planilha contendo as quantidades a serem requisitadas:

PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
MEMO Nº 62- 08/12/2014

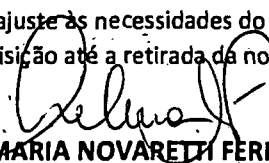
PLANILHA DE ABASTECIMENTO PARA ATENDER O PERÍODO DE MARÇO A SETEMBRO 2015

ALIMENTO	ATA	LIMITE	VENCIMENTO DA ATA	Quantidade a ser requisitada		Unidades
Bisnaguinha tradicional	21/14	27.000	28/09/2015	189.000	kg	EMEI-CEI-CECI
Bisnaguinha Integral	21/14	14.000	28/09/2015	75.000	kg	EMEI-CEI-CECI
Pão de forma tradicional	22/14	50.000	01/10/2015	253.750	kg	EMEI-EMEF-CEI-CECI
Pão de forma integral	22/14	48.000	01/10/2015	249.750	kg	EMEI-EMEF-CEI-CECI

ALIMENTO	PROGRAMAÇÃO PRÉVIA DE ABASTECIMENTO							TOTAL
	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	
Bisnaguinha tradicional	27.000	27.000	27.000	27.000	27.000	27.000	27.000	189.000
Bisnaguinha Integral	11.000	11.000	11.000	9.900	12.300	9.900	9.900	75.000
Pão de forma tradicional	50.000	50.000	32.500	16.250	40.000	32.500	32.500	253.750
Pão de forma integral	48.000	48.000	32.500	32.500	23.750	32.500	32.500	249.750

Nota: Nesta requisição estamos considerando a probabilidade do pão forma substituir o pão hot dog nos meses de março e abril pois não temos Ata em vigor desse alimento.

NOTA: Trata-se de cronograma prévio de abastecimento. Para a elaboração de cronograma de entrega do produto, a Divisão Técnica em conjunto com a Divisão de Suprimentos, fará a programação definitiva que melhor se ajuste às necessidades do DAE, após a análise da evolução do abastecimento desde a elaboração da requisição até a retirada da nota de empenho.


HELENA MARIA NOVARETTI FERREIRA
RF. 775.481-7

DIRETORA DE DIVISÃO TÉCNICA SUBSTITUTA

Vanda Maria Janalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Vanda Maria Janalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

2014-0.346.883-0

0322174-4

	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME/DAE - EXERCÍCIO DE 2015				Nº DA REQUISIÇÃO	
REQUISIÇÃO À DIVISÃO DE COMPRAS				Nº DO FORMULÁRIO		Nº DO ÚLTIMO EMPENHO
DEPARTAMENTO DEPARTAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		PREFIXO DAE		DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR		C.G.C. 046.392.114/0001-25
QUANTIDADE 253.750	UNIDADE KG	DENOMINAÇÃO DO MATERIAL ITEM 03 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL	CONS. PREV. Março a Setembro	ESTIMATIVA R\$2.309.125,00	ATA RP Nº ATA DE R.P. Nº 22/SME/DAE/2014 Processo Nº 2014-0.146.978-3	
PREÇO KG R\$ 9,10						
LOCAL DE ENTREGA Rua Luiz Matheus Alpiovezza - nº 40 - Vila Guilherme - São Paulo			PREVISÃO DO REC. conforme cronograma do DAE	ESTOQUE NA UNIDADE conforme planilha	N. T. Nº CÓDIGO DO MATERIAL	
					Nº CLASSE Nº DO ITEM	
DESCRIÇÃO DO MATERIAL •ITEM 03 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Conforme ATA DE R.P. Nº 22/SME/DAE/2014 Processo Nº 2014-0.146.978-3 As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o Cronograma elaborado pela Divisão de Suprimentos Estimativa de recebimento: conforme cronograma do DAE Estimativa para liquidação: 30 dias após a data de entrega.					FIM A QUE SE DESTINA O MATERIAL Atender aos Programas Municipais de Alimentação para alunos matriculados nas: EMEI - EMEF - CEI - CECI Reservamos nesta o valor acima na Dotação Supra.	
DATA 15/12/2014		DIRETOR DE DIVISÃO 	DIRETOR DE DEPARTAMENTO 	Esclarecimentos no setor de Compras Rua Líbero Badaró, nº 425 - 20º andar - Telefone: 3111-8666		

Helena Maria N. Ferreira
 Nutricionista
 CRN 9247
 RF: 775.481.7

Erika E. Fischer
 R.F. 807.547.6
 Diretor de Depto. Técnico
 SME/DAE

2014-0.346.883-0

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jaramal
 RF: 729.962.8
 SME/DAE

Vanda Maria Jaramal
 RF: 729.962.8
 SME/DAE

5



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SME/DAE - EXERCÍCIO DE 2015

Nº DA REQUISIÇÃO

REQUISIÇÃO À DIVISÃO DE COMPRAS

Nº DO FORMULÁRIO

Nº DO ÚLTIMO EMPENHO

DEPARTAMENTO

PREFIXO

DIVISÃO

C.G.C.

DEPARTAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

DAE

DE ADMINISTRAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

046.392.114/0001-25

QUANTIDADE	UNIDADE	DENOMINAÇÃO DO MATERIAL	CONS. PREV.	ESTIMATIVA	ATA RP Nº	Órgão e Unidade	Função Programa e Sub-Programa	Projeto ou Atividade	Elemento de Despesa	DIG CTL
249.750	KG	ITEM 04 - PÃO DE FORMA INTEGRAL	Março a Setembro	R\$2.684.812,50	ATA DE R.P. Nº 22/SME/DAE/2014 Processo Nº 2014-0.146.978-3					
PREÇO KG	R\$ 10,75									

LOCAL DE ENTREGA

PREVISÃO DO REC
conforme cronograma
do DAE

ESTOQUE NA UNIDADE
conforme planilha.

N. T. Nº

CÓDIGO DO MATERIAL
Nº CLASSE Nº DO ITEM

Rua Luiz Matheus Alpiovezza - nº 40 - Vila Guilherme - São Paulo

DESCRIÇÃO DO MATERIAL

FIM A QUE SE DESTINA O MATERIAL

•ITEM 04 - PÃO DE FORMA INTEGRAL - Conforme ATA DE R.P. Nº 22/SME/DAE/2014
Processo Nº 2014-0.146.978-3
As entregas deverão ser efetuadas de acordo com o Cronograma elaborado pela Divisão de Suprimentos

Atender aos Programas Municipais de Alimentação para alunos matriculados nas: EMEI - EMEF - CEI-CECV
Reservamos nesta o valor acima na Dotação Supra.

Estimativa de recebimento: conforme cronograma do DAE.
Estimativa para liquidação: 30 dias após a data de entrega.

Vanda Maria Jaramalano
RF: 729.902.8
SME/DAE

Vanda Maria Jaramalano
RF: 729.902.8
SME/DAE

2013-0.322.174-4

2014-0.346.883-0

DATA

DIRETOR DE DIVISÃO

DIRETOR DE DEPARTAMENTO

Esclarecimentos no setor de Compras

Rua Líbero Badaró, nº 425 - 20º andar - Telefone: 3111-8666

15/12/2014

Helena Maria N. Ferreira
Nutricionista
CRN 9247
RF: 775.481.7

Érika E. Fischer
R.F 807.547.6
Diretor de Depto. Técnico
SME/DAE

203



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Folha nº
Proc. nº 2014-0.146.978-3

ATA DE R.P. Nº 22/SME/DAE/2014

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2014-0.146.978-3

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/SME/2014

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, através da Secretaria Municipal de Educação

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL

DOTAÇÃO: 16.24.12.306.3010.6553.3.3.90.30.00.00

16.24.12.306.3010.6553.3.3.90.30.00.02

CÓDIGO SUPRI: 51.260.003.004.0057-2 - pão de forma tradicional

51.260.003.004.0068-8 - pão de forma integral

PUBLICADO

D.O.C.

14/10/14

2014-0.346.887-0

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

2014-0.346.883-0

Aos 02 (dois) dias do mês de outubro do ano de dois mil e quatorze, a Prefeitura do Município de São Paulo, pela Secretaria Municipal de Educação-SME, sediada na Rua Borges Lagoa, 1.230 - Vila Clementino - São Paulo - S.P. CNPJ 46.392.114/0001-25, aqui representada pelo Secretário Municipal de Educação, Sr. Antonio Cesar Russi Callegari, e a empresa:

2013-0.322.174-4

PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA, situada na Av. Marginal nº 277, Bairro Fim do Campo, CEP: 13240-000, Jarinu - SP - Tel. (11) 4016-1018 - Fax: (11) 4016-5851 - e-mail: relaijunior@realijunior.com.br - CNPJ nº 01.731.083/0001-51 - neste ato representada por seu procurador, Sr. José Carlos Sorrilha, portador do RG nº 9.253.256 e inscrito no CPF sob nº 087.312.048-56.

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Nos termos da Lei Municipal nº 13.278/2002, dos Decretos Municipais nº 41.772/02, nº 44.279/2003, e nº 46.662/05, da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações e Decretos Federais nºs. 3.555/2000 e 3.722/2001, e demais normas complementares, e consoante as cláusulas e condições constantes do Edital de Pregão Eletrônico nº 28/SME/2014 e deste instrumento, resolvem efetuar o registro de preços, conforme decisão alcançada às fls. 700/706 e HOMOLOGADA às fls. 715, ambas do processo administrativo nº 2014-0.146.978-3, referente ao Pregão Eletrônico nº 28/SME/2014.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL, cujas características e especificações técnicas, encontram-se descritas no ANEXO I do edital.





PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Folha nº

Proc. nº 2014-0.146.978-3

1.2. ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO:

Item	Objeto	Quantidade / mês
03	PAO TIPO FORMA TRADICIONAL	50.000 Kg
04	PAO TIPO FORMA INTEGRAL	48.000 Kg

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS

- 2.1. O preço a ser pago pela Administração pelo(s) objeto(s) compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto da Ata de Registro de Preços, 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.
- 2.2. Os preços registrados na presente Ata de Registro de Preços têm caráter orientativo (preço máximo), e referem-se aos seguintes itens:

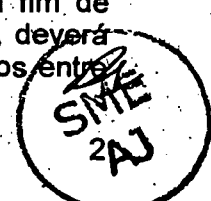
ITEM 03 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL**DETENTORA: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA****PREÇO UNITÁRIO (POR QUILO) R\$ 9,10 (nove reais e dez centavos)****ESTIMATIVA DE CONSUMO DE: 50.000 KG/ MÊS****MARCA: RE-ALI JR****FABRICANTE: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA****ITEM 04 - PÃO DE FORMA INTEGRAL****DETENTORA: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA****PREÇO UNITÁRIO (POR QUILO) R\$ 10,75 (dez reais e setenta e cinco centavos)****ESTIMATIVA DE CONSUMO DE: 48.000 KG/ MÊS****MARCA: RE-ALI JR****FABRICANTE: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA****CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS**

- 3.1. A Ata de Registro de Preços, ora firmada, terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir da data da sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DA EMBALAGEM**4.1. Embalagem do Item 3**

4.1.1. A embalagem **primária** do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para **500 (quinhentos) gramas**.

4.1.2. A embalagem **secundária** do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre





PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2011 0.346.887-0

Proc. nº 2014-0.146.978-3

Vanda Maria Jamalari
Folha nº: 729.902.8
SME/DAE 8

2014 0.346.883-0

as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

4.1.2.1. Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

4.1.2.2. Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

4.1.2.3. Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

2013 0.322.174-4

4.1.2.4. Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

Vanda Maria Jamalari
RF: 729.902.8
SME/DAE

4.1.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para 5 (cinco) pacotes ou 2,5 (dois quilogramas e quinhentos gramas). A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

4.1.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

4.1.5. A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

4.1.6. Embalagens primárias e secundárias diferentes das citadas, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade especificada nos subitens 6.1 e 6.2.5 deste Anexo poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

4.1.7. A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela

SIGLA
AJ



Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

4.2. Embalagem do Item 4

4.2.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para **450 (quatrocentos e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas**.

4.2.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

4.2.2.1. Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

4.2.2.2. Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

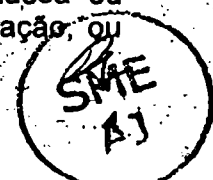
4.2.2.3 Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

4.2.2.4. Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

4.2.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para até 5 (cinco) pacotes ou 2,5 (dois quilogramas e quinhentos gramas). A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

4.2.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou





PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2014-0.346.887-0

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

9

Folha nº
Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014-0.346.883-0

que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

4.2.5. A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tomaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

4.2.6. Embalagens primárias e secundárias diferentes das citadas, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade máxima especificada nos subitens 6.1 e 6.2.5 deste Anexo poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

4.2.7. A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

CLÁUSULA QUINTA - DA ROTULAGEM

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8

5.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002, ANVISA/MS, Lei 8.543 de 23/12/92, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor e com as especificações que constam nos itens 7.2 e 7.3 a seguir.

5.2. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, em especial as seguintes informações:

5.2.1 denominação de venda (nome do produto e marca)

5.2.2 identificação da origem (nome, razão social, endereço e CNPJ do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira")

5.2.3 data de fabricação (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

5.2.4 data de vencimento ou data de validade (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

5.2.5 identificação do lote

5.2.6 lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados

5.2.7 informação nutricional

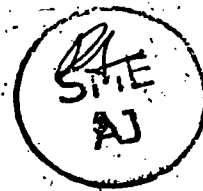
5.2.8 conteúdo líquido

5.2.9 condições de armazenamento

5.2.10 dizeres: "Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida"

5.3. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

5.3.1 denominação de venda (nome do produto e marca)

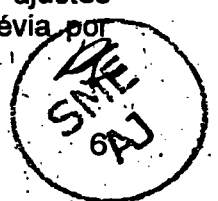




- 5.3.2 identificação da origem (nome, razão social, endereço e CNPJ do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira")
- 5.3.3 data de fabricação (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)
- 5.3.4 data de vencimento ou data de validade (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)
- 5.3.5 identificação do lote
- 5.3.6 conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária).
- 5.3.7. peso líquido.
- 5.3.8 condições de armazenamento
- 5.3.9 empilhamento máximo
- 5.3.10 dizeres: "Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação- Venda Proibida"
- 5.4. A impressão da data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; além disso, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, de tamanho adequado e fácil visualização.
- 5.5. A licitante vencedora poderá precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

CLAUSULA SEXTA – DO LOCAL, DOS PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DO E DO PRAZO

- 6.1. As entregas deverão ser efetuadas em um dia da semana entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, conforme programação apresentada pelo DAE, das 08:00 horas até as 16:00 horas, nas unidades atendidas pelo DAE, conforme relação em **ANEXO XVII do edital**, ou em qualquer outro local a ser determinado, dentro do município de São Paulo. O número de unidades a atender corresponde a cerca de 1.631 (hum mil seiscentos e trinta e hum) pontos semanais, ou em qualquer outro local que vier a ser determinado, dentro do município de São Paulo.
 - 6.1.1 Durante o período de férias e recesso escolar, poderá haver redução significativa ou suspensão de fornecimento.
 - 6.1.2 A PMSP poderá incluir ou excluir unidades para entrega, desde que a quantidade inicialmente ajustada não ultrapasse o limite de 25 % (vinte e cinco por cento).
- 6.2. **PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA**
 - 6.2.1. Antes da primeira entrega do produto, a detentora será convocada a comparecer no Departamento de Alimentação Escolar – DAE para assinar o Termo de Contrato e retirar a respectiva Nota de Empenho no Setor de Contratos e, na mesma data, retirar o cronograma das entregas na Divisão de Suprimentos.
 - 6.2.2 O DAE fornecerá semanalmente por meio eletrônico, uma programação de entregas, sendo que os ajustes referentes a tipo e/ou quantidade poderão ocorrer até 48 (quarenta e oito) horas úteis antes da entrega. Estes ajustes serão unicamente executados pelo DAE através de comunicação prévia por meio eletrônico.





2014-0.346.887-0
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE nº

Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014-0.346.883-0

6.2.2.1. As datas programadas para entregas poderão ser antecipadas ou alteradas quando da ocorrência de feriados e/ou pontos facultativos.

6.2.2.4. Para Pão de forma Tradicional e Integral, os envios de cada tipo de pão são alternados a cada semana. As entregas ocorrerão em dois dias da semana para todos os tipos de unidade, ou seja, a cerca de 1860 pontos de entrega: na 4ª feira (em cerca de 870 pontos para os Agrupamentos 1 e 4) e na 5ª feira (em cerca de 986 pontos para os Agrupamentos 2 e 3).

6.2.3. Para a efetivação das entregas serão fornecidas, por meio eletrônico, "Guias de Remessa" (conforme modelo no anexo IV do edital), as quais conterão as seguintes informações: número da guia, data de emissão, nome e código da unidade, endereço completo da unidade, data para entrega, relação dos produtos, quantidade de cada produto, campo para aposição do nome do motorista e da placa do veículo responsável pela entrega e campo para que a unidade ateste o recebimento, com data, horário, assinatura número do Registro Funcional (RF) do responsável pelo recebimento na unidade ou RG e a aposição do carimbo da unidade.

2013-0.322.174-4

6.2.3.1. Em se tratando de unidades conveniadas, ao invés de Registro Funcional (RF), poderá ser informado o RG.

Vanda Maria Jamalero

6.2.3.2. Antes da primeira entrega do produto, o DAE fornecerá à Detentora, por meio de um arquivo eletrônico, a relação de unidades atendidas, para que a mesma possa programar roteiros de entrega.

6.2.3.3. O DAE fornecerá um arquivo em PDF com a imagem das Guias de Remessa especificadas no subitem 14.3.3 e um arquivo em Excel para controle.

6.2.3.4. As Guias de Remessa fornecidas por meio eletrônico deverão ser impressas pela Detentora em papel sulfite A4 (branco), contendo o brasão da Cidade de São Paulo impresso em marca d'água, em três vias, sendo uma via para a unidade que está recebendo, uma via que ficará em poder da Detentora e uma via para comprovar o recebimento, a qual irá subsidiar o processo de pagamento.

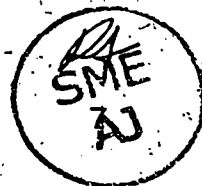
6.2.3.5. A comprovação da entrega apenas ocorrerá mediante o preenchimento das três vias da "Guia de Remessa" nos termos do item 14.3.3.

6.2.3.6. Caso o ateste pela unidade não atenda às exigências já elencadas ou existam incoerências, a(s) guia(s) de remessa não será(o) considerada(s) para fins de pagamento estando a CONTRATADA sujeita às penalidades previstas em contrato.

6.2.3.7. É responsabilidade da Detentora emitir documento fiscal, que possibilite o transporte dos produtos dentro da cidade de São Paulo.

6.2.3.8. A Detentora não poderá, unilateralmente, sob qualquer pretexto, alterar a data de entrega, local da entrega, tipo do produto e/ou quantidade.

6.2.3.9. Para comprovar a execução da entrega, a Detentora deverá solicitar que duas vias da guia de remessa sejam devidamente assinadas e carimbadas pelo responsável da unidade, identificando claramente: o nome da pessoa que recebeu, a data do recebimento e o número do registro funcional (RF), ou RG (se for unidade conveniada).





6.2.3.10. Após três dias úteis da data de entrega da guia de remessa, a empresa Detentora deverá entregar no DAE as respectivas Guias de Remessa com o recebimento devidamente atestado pelas unidades conforme estabelecido no subitem anterior, no período das 8:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00 horas.

6.2.3.10.1. As guias deverão ser apresentadas separadas por dia de entrega, em ordem crescente de numeração.

6.2.3.11. A Detentora responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte até o local de entrega estipulado na "Guia de Remessa" e pelo descarregamento e empilhamento, quando for o caso.

6.2.3.12. É de responsabilidade da Detentora manter um sistema de rastreamento dos itinerários percorridos, no qual seja possível a identificação dos seguintes dados:

- 1) veículo que transportou os produtos;
- 2) motorista do veículo
- 3) unidade atendida
- 4) produtos que apresentaram não-conformidades
- 5) tipo de não-conformidades ocorridas (danos, diferença de quantidade, embalagem inadequada e outros)
- 6) fabricante/marca/lote
- 7) horários

6.2.3.13 Outros dados podem ser incluídos, a pedido de SME/DAE, mediante prévio ajuste entre SME/DAE e a Detentora.

6.2.3.14. A Detentora deverá apresentar no DAE, junto com as Notas Fiscais, o "Termo de Responsabilidade" (conforme modelo no Anexo III) sobre os produtos entregues, assinado pelo Responsável Técnico do Fabricante, declarando que o produto está em condições para o consumo.

6.2.3.15 A Detentora estará obrigada a atender a todas as ordens de fornecimento expedidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mesmo que no cronograma de entrega esteja(m) prevista(s) para data posterior a do seu término.

6.2.3.16. O prazo para a primeira entrega do produto é de até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da lavratura do contrato.

6.3. Transporte

6.3.1. Os produtos deverão ser transportados (do Estabelecimento Fabricante para a Empresa de Logística e da Empresa de Logística para as Unidades Educacionais, se for o caso) em veículos em condições que preservem as características e a qualidade dos mesmos, especificadas neste Anexo. Os veículos mencionados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/1997 da SVS/MS, Portaria nº 2619, de 06/12/11 – SMS/G, e as Portarias CVS 15 de 07/11/91, CVS 16 de 24/10/03 e CVS 04/11, e demais legislações pertinentes.

6.3.2. Os veículos deverão ser adequados para o transporte de alimentos e não poderão ter idade superior a 5 (cinco) anos (determina-se a idade pelo ano de fabricação); e os mesmos deverão estar em perfeitas condições de utilização e limpos, interna e externamente, ficando a critério dos técnicos do DAE a sua liberação para carregamento.





PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8

SME/DMA nº

Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014-0.346.883-0

- 6.3.2.1. A cabine do motorista e seu ajudante deverá ser isolada da área destinada aos alimentos.
- 6.3.2.2. Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.
- 6.3.3. Os veículos deverão ter afixados nas laterais, adesivos conforme modelo no Anexo V, para facilitar a identificação.
- 6.3.4. O motorista e ajudante deverão estar devidamente uniformizados (calça e camisa de tecido de algodão na cor cinza, boné cinza e calçado de segurança na cor preta) inclusive com crachá de identificação onde conste, no mínimo, nome da empresa, nome do funcionário, foto, RG e função.
- 6.3.5. A Detentora terá que apresentar à Divisão de Suprimentos, em até 30 (trinta) dias da data de assinatura do Contrato, a seguinte documentação dos veículos que utilizará para o transporte dos alimentos:
- 6.3.5.1. Original e cópia do Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos - CRLV.
- 6.3.5.2. Certificado de desinsetização, desratização e de vistoria sanitária no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária, que deverão ser renovados, sempre que sua validade expirar.
- 6.3.6. A Detentora deverá manter um cadastro atualizado dos veículos que efetivamente realizarão as entregas para as unidades atendidas, o qual deverá ser disponibilizado permanentemente ao DAE. O cadastro será composto do modelo do veículo, placa, cor, ano e nome do condutor, prazo de validade do Certificado de Desinsetização, Desratização e da Vistoria Sanitária.

CLAUSULA SÉTIMA – DO CONTROLE DE QUALIDADE

- 7.1. Os lotes adquiridos por SME/ DAE para compor os Programas de Alimentação deverão ser inspecionados e analisados uma vez a cada 3 (três) meses por um dos laboratórios enquadrados nas condições abaixo, que apresentem em seu escopo as análises requeridas:
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou
 - Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura; ou
 - Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.
- 7.1.1 Para efeito de confecção de laudos definiu-se lote como o "conjunto de unidades (embalagem primária) com no máximo 100.000 kg do produto", com tolerância de 10% (dez por cento).
- 7.1.2 CONTRATADA deverá apresentar cópia reprográfica autenticada da ficha (laudo ou relatório) da última vistoria realizada pela Vigilância Sanitária ao Estabelecimento Embalador até 30 (trinta) dias da 1ª (primeira) entrega do produto prevista no cronograma. Tal inspeção deverá ter sido realizada até 1 (um) ano antes dessa data estabelecida. O referido Relatório deverá ser encaminhado a DAE/ Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos (CPRA).





- 7.1.3.** A empresa deverá apresentar no DAE, junto com todas as Notas Fiscais, um documento de Certificação de Qualidade ou Termo de Responsabilidade (conforme modelo no anexo III), assinado pelo Responsável Técnico do fabricante, atestando que o produto está liberado para o consumo.
- 7.2.** A data estabelecida para entrega do Laudo ou Relatório da última vistoria realizada pela Vigilância Sanitária poderá ser postergada a critério do DAE mediante apresentação a DAE/CPRA de protocolo de solicitação da realização da vistoria à Vigilância Sanitária.
- 7.3.** A cada 3 (três) meses de entrega do produto, conforme estabelecido no item 1 deste Anexo, a CONTRATADA deverá apresentar:
- 7.3.1.** Uma via original, ou cópia reprográfica autenticada em cartório, do Laudo de Inspeção e do Laudo de Análises Laboratoriais emitidos por um dos laboratórios enquadrados no item 1 deste Anexo.
- 7.3.2.** A inspeção e a colheita de amostras do lote para Análises Laboratoriais previstas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5 do Anexo I deverão ser procedidas na Empresa Fabricante.
- 7.3.3.** Os custos referentes às análises e emissão dos Laudos de Inspeção e Laboratorial são de responsabilidade da Contratada.
- 7.4.** O controle de qualidade do produto será efetuado sempre que os técnicos da SME/ DAE julgarem necessário, ficando a Contratada obrigada a providenciar novas análises laboratoriais que lhe forem solicitadas e a arcar com os custos envolvidos. A colheita das amostras poderá ocorrer nas dependências do Fabricante e/ ou nas unidades atendidas.
- 7.5.** A avaliação da qualidade do produto será realizada a partir de amostras recebidas por CPRA (uma caixa para cada lote) durante a vida de prateleira (shelf-life) do produto, compreendendo a avaliação de características básicas (condições de apresentação do produto, exame visual e propriedades sensoriais – aspecto, cor e odor), a conferência das informações da rotulagem das embalagens primária e secundária com a ficha técnica do produto e através da análise dos laudos de inspeção e laboratoriais (quando houver). Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente e a qualquer tempo.
- 7.5.1** Caso as características ou a qualidade do produto não correspondam às exigências da presente concorrência, constatadas durante a vida de prateleira (shelf-life) das amostras recebidas, a CONTRATADA será notificada a emitir avaliação técnica da ocorrência, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- 7.5.1.1.** O produto também poderá ser submetido à Análise Técnica e Sensorial, além de estar sujeito à retenção e à substituição do lote caso os resultados sejam insatisfatórios.
- 7.6.** Caso as características ou qualidade do produto não correspondam às exigências requeridas, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e, a critério da SME/ DAE, a Contratada será notificada para substituí-la, no mesmo dia, sem qualquer ônus para o Município de São Paulo, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- 7.7.** Nos casos de lotes que eventualmente forem constatados (em qualquer período, inclusive durante o armazenamento nas Unidades Educacionais) qualquer problema que comprometa a qualidade do alimento, incluindo a presença de insetos vivos (em qualquer fase do seu desenvolvimento, como larvas, carunchos, entre outros), a





PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

~~2014-0.346.887-0~~

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Proc. nº 2014-0.146.978-3

~~2014-0.346.883-0~~

Contratada deverá providenciar a retirada desses alimentos contaminados com urgência, cujo prazo será estabelecido pelo DAE.

7.8. Como controle rotineiro da qualidade e/ou em eventuais reclamações encaminhadas pelas unidades educacionais, a critério dos técnicos da SME/DAE, poderão ser colhidas e enviadas amostras para análise no Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, da COVISA/SMS – Laboratório Oficial Municipal ou outros, a critério do DAE, na impossibilidade de encaminhamento ao laboratório municipal. Ainda, poderão ser colhidas amostras nas unidades atendidas para avaliação técnica e/ ou sensorial.

7.9. A critério do Departamento de Alimentação Escolar, e de acordo com o histórico dos registros de reclamações de qualidade das Unidades Educacionais atendidas pelo Programa de Alimentação Escolar, independentemente dos resultados da inspeção e das análises laboratoriais, serão colhidas amostras destinadas exclusivamente à avaliação técnica e/ou sensorial, não sendo consideradas amostras para reanálise laboratorial.

7.9.1 Neste caso, a coleta de amostras ocorrerá por meio de um documento de autorização de retirada interno, emitida pelos técnicos da Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA, descrevendo a justificativa de realização do procedimento.

CLÁUSULA OITAVA – DA INSPEÇÃO

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

8.1. O laboratório que procederá à inspeção deverá:

8.1.1. Verificar as condições de armazenamento do produto e apontar se atende ou não às Boas Práticas de Armazenagem.

8.1.2. Inspecionar o(s) lote(s) de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5426/85, considerando:

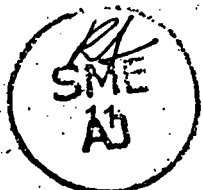
- Nível de inspeção I;
- Plano de amostragem: simples, normal;
- Nível de qualidade aceitável (NQA): 2,5;
- Unidade: Alimento contido na embalagem primária;
- Tamanho do lote: número de unidades que compõem o lote.

8.2. Verificar o número de unidades que devem ser inspecionadas, conforme Plano de Amostragem descrito na Tabela 1. Para calcular o número de unidades do lote, dividir o peso ou volume total do mesmo pelo peso ou volume da embalagem primária.

8.3. Aprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao máximo indicado na Tabela 1.

8.4. Reprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for superior ao número máximo indicado na Tabela 1.

8.5. Emitir o Laudo de Inspeção, conforme modelo constante no item 10 do Anexo II, por lote inspecionado, preenchendo os campos específicos de acordo com as instruções apontadas no item 11 do referido Anexo, indicando de forma conclusiva se o lote atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio do Laudo de Inspeção este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.





8.6. Se o Laudo de Inspeção implicar em rejeição do produto e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a Administração encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

Tabela 1. Plano de Amostragem

Número de unidades do lote	Número de unidades a examinar	Número máximo de unidades com defeito
Até 150	5	0
De 151 a 500	20	1
De 501 a 1.200	32	2
De 1.201 a 3.200	50	3
De 3.201 a 10.000	80	5
De 10.001 a 35.000	125	7
De 35.001 a 150.000	200	10
De 150.001 a 500.000	315	14
Acima de 500.001	500	21

Fonte: Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos – ABNT – NBR 5426/JAN 1985 e Errata nº 1 OUT/89

(*)Unidade: Alimento contido na embalagem primária

8.7. Análise Laboratorial:

8.7.1. O laboratório deverá:

8.7.1.1. Para análises laboratoriais estabelecidas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5 do Anexo I do Edital considerar n igual a 5 (cinco) e c igual a 0 (zero), onde n é o número de unidades amostrais a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades amostrais que apresentam não-conformidades.

8.7.1.1.1 Estabelecer o número de embalagens primárias e/ou secundárias necessárias para compor o "n" descrito no subitem 8.7.1.1, com o objetivo de assegurar a quantidade suficiente do produto para todas as análises laboratoriais estabelecidas.

8.7.1.2 Proceder às análises laboratoriais estabelecidas no subitem 3.6 do Anexo I quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar.

8.7.1.3. Para lotes de alimentos com até 50.000 (cinquenta mil) Kg, considerar n igual a 3 (três), exceto para análise microbiológica que manterá o estabelecido na RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA/MS, mantidas as demais condições mencionadas no subitem 3.1.1 acima.

8.7.1.4. Colher em duplicata, considerando a possibilidade de Reanálise (Amostra 2), unidades em suas embalagens originais não violadas, aleatoriamente, sem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do produto.





PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2014-0.346.887-0

Vanda Maria Jamalero

RF: 729.902.8
SME/DAE

Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014-0.346.883-0

8.7.1.5. Cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências mencionadas na Resolução RDC nº 12/2001, da ANVISA/MS.

8.7.1.6. Recorrer à complementação da amostra nos casos em que o plano estatístico mencionado não conferir a proteção desejada.

8.7.1.7. Dividir as unidades colhidas em 2 conjuntos que deverão ser acondicionados, lacrados e etiquetados respectivamente como amostras 1 e 2.

8.7.1.8. Retirar a amostra 1 para análise em laboratório, de forma que não sofra danos e em condições adequadas à sua conservação.

8.7.1.9. Deixar em poder do Fabricante a guarda da amostra 2 até a sua data de validade, devendo esta ficar disponível para uma nova análise, se necessária.

8.7.1.10. Emitir o Laudo de Análises Laboratoriais conforme modelo constante no item 12 do Anexo II, preenchendo os campos específicos de acordo com as instruções apontadas no item 13 deste Anexo, indicando de forma conclusiva se o produto atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio de Laudo de Análise este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.

8.7.1.11. Se o Laudo de Análises Laboratoriais implicar em rejeição do produto e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a Administração encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

8.7.1.12 O Laboratório deverá comunicar à Vigilância Sanitária local quando o produto estiver impróprio para o consumo.

CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE

9.1. Os Laudos de Inspeção e de Análises Laboratoriais deverão ser encaminhados para a CPRA - SME/ DAE, Rua Libero Badaró nº 425 - 9º andar - CEP 01009-905 - São Paulo - SP - Fax.: (11) 3101-3342.

9.2. Em casos de entregas com atraso, reposições e/ ou trocas, a Detentora deverá comunicar ao Setor Gestão de Contratos/DAE em no mínimo um dia útil sobre a data de regularização e respeitar o mesmo horário do estabelecido em cronograma.

9.3. As Análises Laboratoriais, especificadas no subitem 3.6 do Anexo I poderão ser solicitadas a qualquer tempo pela CPRA, a critério da Contratante.

9.4. A avaliação da qualidade efetuada pelo DAE não exclui a responsabilidade da Detentora e/ ou Fabricante pela qualidade do produto, incluindo o encaminhamento dos pareceres técnicos e possíveis medidas corretivas adotadas quando da ocorrência de registros de reclamações de qualidade das Unidades Educacionais atendidas. Nessas reclamações poderá estar incluído o registro da presença de perigos físicos, microbiológicos, químicos, toxicológicos, e/ou alteração das características sensoriais, embalagens danificadas e problemas de identificação de dados de rotulagem.

9.4.1 Nos casos de registros de ocorrência de reclamações de qualidade pelas Unidades Educacionais, a DETENTORA terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis para encaminhamento de parecer técnico assinado pelo Responsável Técnico, à Divisão de Suprimentos/ CPRA através de e-mail em arquivo pdf.

SME
A3



9.4.1.1 O prazo estabelecido no subitem acima poderá ser prorrogado de acordo com critérios do DAE.

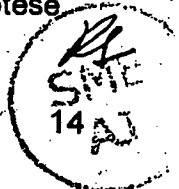
- 9.5.** As visitas técnicas às dependências do estabelecimento fabricante e da Empresa responsável pela Logística de entregas às Unidades Educacionais poderão ser realizadas pelos técnicos do DAE a qualquer momento para verificação das condições higiênico-sanitárias e do cumprimento dos requisitos das Boas Práticas de Fabricação conforme estabelecido pela Legislação vigente. A Detentora sujeitar-se-á às medidas corretivas, aos prazos de implementação sugeridos pela Equipe Técnica e às penalidades cabíveis, se for o caso.
- 9.6.** A Detentora e/ou fabricante arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relativas às análises do produto, se houver.
- 9.7.** A Detentora e/ou fabricante ficará sujeita ao registro de histórico de ocorrências de fornecimento, em função dos itens de Controle de Qualidade e do cumprimento de cronogramas e prazos de entrega.
- 9.8.** A DETENTORA deverá apresentar ao Departamento de Alimentação Escolar, no início do fornecimento, a composição nutricional complementar incluindo Vitamina A, Vitamina C, Magnésio, Cálcio, Ferro, Zinco e Potássio, em atendimento §7 do Art. 14 da Resolução 26/13 – FNDE.

CLÁUSULA DÉCIMA - REVISÃO DE PREÇOS

- 10.1.** 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 material, incluído frete até os locais de entrega.
- 10.2.** O preço registrado 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 SME/DAE desde que acompanhada de documentos que comprovem, convincentemente, a procedência do pedido.
- 10.3.** A Secretaria Municipal de Educação poderá, a qualquer tempo, rever os preços registrados, reduzindo-os em conformidade com pesquisa de mercado, ou quando alterações conjunturais provocarem a redução destes, nos termos do artigo 11 da lei Municipal nº 13.278/02.
- 10.4.** Durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, os preços não serão reajustados automaticamente, ressalvada a superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie, considerada, para base inicial de análise, a demonstração da composição de custos, anexa à Ata de Registro de Preços.
- 10.4.1.** Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados não poderão ficar acima dos praticados no mercado. Por conseguinte, independentemente de provocação da SME/DAE no caso de redução, ainda que temporária, dos preços de mercado, a detentora obriga-se a comunicar à SME/DAE o novo preço que substituirá o então registrado.
- 10.4.2.** 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 PRIMEIRA – DAS AQUISIÇÕES

- 11.1.** As aquisições decorrentes desta Ata 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.



2014-0.346.887-0
PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamálaro

Folha 11
DE 720.902.8
SME/DAE

Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014-0.346.883-0

- 11.2.** A recusa da detentora da Ata de Registro de Preços em retirar a nota de empenho, assinar o contrato e elaborar o cronograma junto ao Departamento de Alimentação Escolar – DAE caracteriza descumprimento de obrigações, podendo acarretar-lhe as sanções previstas na Cláusula Décima Sétima do presente instrumento.
- 11.2.1.** 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.
- 11.3.** Após a convocação da detentora, esta terá o prazo de até 3 (três) dias úteis para a assinatura do contrato e a retirada da nota de empenho pertinente.
- 11.3.1.** Considera-se formalizada a convocação da detentora com a publicação de DOC, seja da própria convocação, seja da autorização da autoridade competente para a utilização desta Ata de Registro de Preços.
- 11.4.** Para a retirada de cada nota de empenho ou para a assinatura de contrato perante a unidade requisitante, a detentora da Ata deverá apresentar a seguinte documentação:
- 11.4.1.** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- 11.4.2.** Certidão negativa relativa a Contribuições Previdenciárias, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- 11.4.3.** Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede ou domicílio da licitante e do Município de São Paulo, relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada. 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.
- 11.4.3.1.** Caso a detentora (considerados seus estabelecimentos matriz e filiais) 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 relativamente aos tributos relacionados com o fornecimento contratado.
- 11.4.3.2.** Caso a detentora (considerados seus estabelecimentos matriz e filiais) possua ao menos um C.C.M. neste Município de São Paulo, deverá apresentar certidão negativa de débitos tributários mobiliários relativa a cada um dos cadastros.
- 11.4.4.** Documento obtido via internet comprovando a ausência de inscrição da empresa no CADIN Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

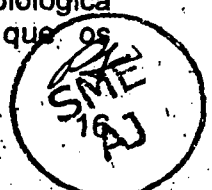
- 12.1.** Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho;
- 12.2.** O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data em que for atestada a efetiva 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);
- 12.2.1.** Caso venha ocorrer a 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.



- 12.2.2.** 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.
- 12.3.** O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL conforme estabelecido no Decreto nº 51.197 publicado no DOG do dia 22/01/2010;
- 12.4.** Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

- 13.1.** As penalidades são as elencadas no artigo 81 e seguintes do Capítulo IV, da Lei Federal nº 8.666/93, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da Intimação.
- 13.2.** Caberá multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da nota de empenho na recusa da adjudicatária em assinar os Contratos oriundos da Ata de Registro de Preços, em elaborar o cronograma dentro do prazo de 03 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.
- 13.2.1.** Incidirá na mesma penalidade a não apresentação dos documentos necessários, injustificadamente, impossibilitando a assinatura do contrato e/ou a retirada da nota de empenho.
- 13.3.** Pelo descumprimento do ajuste, a detentora sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Secretaria Municipal de Educação – SME/DAE, na condição de órgão gestor da Ata de Registro de Preços:
- 13.3.1.** Caberá multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso na entrega cronogramada, desde que a justificativa eventualmente apresentada não seja aceita pela Administração, incidente sobre o valor da quantidade que deixou de ser entregue.
- 13.3.2.** Caberá multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do ajuste:
- 13.3.2.1.** calculada sobre o valor da parcela inexecutada, quando a entrega dos produtos ocorrer em desconformidade com o exigido na presente Ata de Registro de Preços, independentemente da troca dos mesmos pela detentora, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade;
- 13.3.2.2.** calculada sobre a quantidade de produto entregue irregularmente, quando o tipo de embalagem, rotulagem ou conteúdo líquido do produto estiver em desacordo com o solicitado, independentemente da troca do mesmo, que será aceita uma única vez, no prazo 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade; Calculada sobre o valor da parcela entregue com atraso superior a 15 (quinze) dias e inferior a 30 (trinta) dias.
- 13.3.3.** Caberá multa de 20% (vinte por cento):
- 13.3.3.1.** sobre o valor da nota de empenho, em caso de inexecução total do contrato;
- 13.3.3.2.** sobre o valor da parcela não fornecida ou entregue com atraso superior a 30 (trinta) dias.
- 13.3.4.** Caberá, outrossim, multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor dos produtos entregues:
- 13.3.4.1.** Quando na 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, independentemente da reposição do produto pela detentora, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação, sem qualquer ônus para o Município.

13.3.4.2. Quando, 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, implicando em sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Notificação/Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade. Neste caso o fato será comunicado ao Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.

13.3.5. No caso de laudo do produto (laboratorial e/ou sensorial, e/ou de classificação agrônômica, quando couber) apontar alguma irregularidade, o órgão de fiscalização federal ou estadual competente será comunicado para que defina sobre a destinação final da mercadoria, sendo que a inutilização dessa pela SME/DAE, mediante prévia notificação da empresa fornecedora, não eximirá a Municipalidade da comunicação do fato ao Órgão competente.

13.3.6. Se a infração cometida pela detentora caracterizar má fé ou causar prejuízo ao abastecimento efetuado pela Administração, a ser atestado pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE, 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.

13.3.7. A Administração poderá rescindir de imediato o (s) contrato (s), caso a detentora venha a reincidir nas infrações elencadas no subitem 13.3.4., 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.

13.3.8. No caso de troca ou reposição do produto, a detentora assumirá a responsabilidade pelos custos da análise e, também, da armazenagem, os quais incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pelo fornecedor por meio de recolhimento do Documento de Arrecadação do Município (DAMSP) nos termos da Portaria SF 63/2006, a ser emitido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE.

13.3.8.1. Na hipótese acima, o Órgão competente da Secretaria Municipal de Educação - SME comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da mercadoria à detentora, até que seja atestado o novo recebimento pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos.

13.4. Caberá multa de 2% 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 quinta.

13.5. Caberá multa de 20% sobre o valor do quantitativo estimado de fornecimento de um mês para o caso de rescisão da Ata de RP por culpa da detentora.





- 13.6. É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal 8.666/93, com suas alterações.
- 13.7. As penalidades são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a de outras, sendo descontadas do pagamento devido ou cobradas administrativamente ou judicialmente.
- 13.8. As multas poderão ser descontadas do pagamento devido ou por intermédio da retenção de créditos decorrentes do contrato até os limites do valor apurado.
- 13.9. 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 executivo.
- 13.10. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os prazos ali fixados.
- 13.11. Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Senhor Secretário Municipal de Educação e protocolizados nos dias úteis, das 10h às 16h, na Rua Líbero Badaró, 425 - 9º andar - Centro - São Paulo - SP, após o recolhimento em agência bancária dos emolumentos devidos.
- 13.12. 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.
- 13.13. Cabe à SME, na condição de órgão gestor do registro de preços, a aplicação das penalidades previstas na respectiva Ata, devendo a unidade requisitante informar textualmente se a infração ocorreu por força maior, por culpa da detentora ou por fato imputável à Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 14.1. A Ata poderá ser rescindida unilateralmente pela Administração, observada a oportunidade de defesa prévia, nas hipóteses a seguir relacionadas.
- 14.2. A rescisão pela Administração poderá ocorrer quando:
- 14.2.1. A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata;
- 14.2.2. A detentora não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;
- 14.2.3. A detentora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;
- 14.2.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial dos Contratos oriundos da Ata de Registro de Preços decorrente do registro de preços;
- 14.2.5. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado e a detentora não aceitar a redução;
- 14.2.6. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas pela Administração;
- 14.2.7. Sempre que ficar constatado que a detentora perdeu qualquer das condições de habilitação e/ou qualificação exigidas na licitação.
- 14.2.8. Nas demais hipóteses previstas no artigo 12 da Lei Municipal 13.278/02.
- 14.3. Na rescisão por culpa da detentora, aplicar-se-á a penalidade de multa prevista no item 13.5 da Ata.



**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

15.1. A Administração não se obriga a contratar exclusivamente pela Ata de Registro de Preços, podendo cancelá-la, ou promover licitação específica, quando julgar conveniente, mediante ato fundamentado, nos termos da legislação pertinente.

15.1.1. O compromisso de fornecimento dos produtos por parte da Administração só estará caracterizado mediante a formalização do instrumento contratual pertinente, nos moldes do que estabelece o item 11.1.

15.2. Os preços registrados, têm caráter orientativo (preço máximo).

15.3. A detentora fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata, ainda que o fornecimento decorrente tenha que ser efetuado após o término de sua vigência.

15.4. As especificações técnicas do objeto não expressamente declaradas nesta Ata deverão obedecer às normas técnicas pertinentes. Caso sobrevenha alteração das normas citadas nesta Ata e no Edital de Pregão que a integra, prevalecerão as novas normas, independentemente de formalização de termo de aditamento.

15.5. A detentora da Ata deverá comunicar a Secretaria Municipal de Educação - DAE toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.

15.6. Por determinação do Departamento de Alimentação Escolar, poderão ser realizadas visitas técnicas às empresas fornecedoras, por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar, 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.

15.7. Será efetuada a avaliação da qualidade do produto entregue, pelo Departamento de Alimentação Escolar, nas respectivas entregas, conforme previsto neste ata.

15.8. A 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.

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

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

15.10.1. Considera-se impedimento para contratação, a prática de infração às Cláusulas Editalícias, e Contratuais referentes à qualidade do produto que acarrete a rescisão da Ata de Registro de Preços, bem como a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração ou a declaração de inidoneidade.

15.11. A avaliação da qualidade efetuada pela SME/DAE, não exclui a responsabilidade da empresa detentora e/ou fabricante pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

15.12. 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 Alimentação Escolar, 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, levantados.

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





15.14. 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.

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

CLÁUSULA DECIMA SEXTA - DA DESPESA

16.1. A detentora recolheu neste ato, o Documento de Arrecadação do Município (DAMSP), nos termos da Portaria SF 63/2006, no valor de R\$ 107,40 (cento e sete reais e quarenta centavos), correspondente ao pagamento do preço público relativo à lavratura da presente Ata de Registro de Preços.

ANTONIO CESAR RUSSI CALLEGARI
Secretário Municipal de Educação

JOSÉ CARLOS SORRILHA
PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-AL JUNIOR LTDA

TESTEMUNHAS:

NOME: Guilherme A. S.
R.G. nº 28.449.649 - 2.

NOME: Ademir B. Soares
R.G. nº 22.603.712/5

20
A1

2014-0.346.887-0
PREFEITURA DA CIDADE DE**SÃO PAULO**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalari
RF: 729.902.8
SME/DAEFolha nº
Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014-0.346.883-0

ANEXO I

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº /SME/DAE/2014

2013-0.322.174-4

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 22/SME/DAE/2014

Vanda Maria Jamalari
RF: 729.902.8
SME/DAE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/SME/2014

OBJETO: Aquisição de kg de pão de forma tradicional e de kg de pão de forma integral.

VALOR: R\$ ()

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, POR MEIO DA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA

CNPJ: 01.731.083/0001-51

DOTAÇÕES ONERADAS: 16.24.12.306.3010.6553/3.3.90.30.00.00

16.24.12.306.3010.6553/3.3.90.30.00.02

Aos () dias do mês de de 2014, a Prefeitura do Município de São Paulo, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, CNPJ nº 46.392.114/0001-25, com sede à Rua Borges Lagoa, 1230 – Vila Clementino – São Paulo, neste ato representando a Secretária Municipal de Educação, Sr. ATAÍDE ALVES doravante denominada simplesmente CONTRATANTE e de outro lado, a empresa PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA, inscrita no CNPJ 01.731.083/0001-51, com sede em São Paulo – SP à Av. Marginal nº 277, Bairro Fim do Campo, CEP: 13240-000, Jarinu – SP – Tel. (11) 4016-1018 Fax. (11) 4016-5851 – e-mail: relaijunior@realijunior.com.br - doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a)....., RG nº e CPF nº....., nos termos da legislação que dispõe sobre contratos administrativos, com amparo na Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DAE/2014 e conforme despacho às fls.....do processo em epígrafe, têm entre si justo e contratado o que segue.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. A CONTRATADA obriga-se a fornecer, na forma e prazo determinado neste contrato: cujo objeto é a Aquisição de kg de pão de forma tradicional e de kg de pão de forma integral., nos termos do estabelecido na Ata de R.P. nº 22/SME/DAE/2014.

SME
21

CLÁUSULA SEGUNDA - DA ENTREGA

- 2.1. A(s) entrega(s) do(s) objeto(s) deverá (ão) obedecer o determinado na Cláusula Sexta da Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DAE/2014.
- 2.2. No ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto, com as especificações mínimas descritas na Cláusula Primeira da Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DME/2012, será emitido Termo de Recebimento Provisório, pela Contratante.
- 2.3. O referido objeto deverá ser entregue acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.

2.4. PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA:

- 2.4.1. Os procedimentos para entrega estão descrito no 6.2 e 6.3 da Ata de Registro de Preços e deverão ser observados pela CONTRATADA para efetivação da entrega.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL DA ENTREGA

- 3.1. As entregas deverão ser efetuadas em um dia da semana entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, conforme programação apresentada pelo DAE, das 08:00 horas até as 16:00 horas, nas unidades atendidas pelo DAE, conforme relação em **ANEXO XVII do edital**, ou em qualquer outro local a ser determinado, dentro do município de São Paulo. O número de unidades a atender corresponde a cerca de 1.631 (hum mil seiscentos e trinta e hum) pontos semanais, ou em qualquer outro local que vier a ser determinado, dentro do município de São Paulo.

- 3.1.1 Durante o período de férias e recesso escolar, poderá haver redução significativa ou suspensão de fornecimento.

- 3.1.2 A PMSP poderá incluir ou excluir unidades para entrega, desde que a quantidade inicialmente ajustada não ultrapasse o limite de 25 % (vinte e cinco por cento).

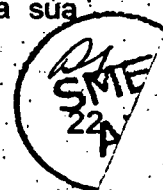
CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

- 4.1. O presente contrato vigorará enquanto persistirem as obrigações assumidas pelas partes, observado o cronograma de execução conforme previsto no item 2.2 deste contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. O valor do presente Contrato é de R\$ _____ (_____), onerando a dotação orçamentária nº _____, conforme demonstra a Nota de Empenho nº _____.
- 5.2. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.
- 5.3. 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).

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



2014 0.346.887-6
PREFEITURA DA CIDADE DE**SÃO PAULO**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalero
RE-729.902.8

SME/DAE

Folha nº

Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014 0.346.883-0

- 5.3.2. 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.
- 5.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL conforme estabelecido no Decreto nº 51.197 publicado no DOC do dia 22/01/2010.
- 5.5. O pedido de pagamento deverá ser acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura com atestado da unidade requisitante, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.
- 5.5.1. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.
- 5.6. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero

- 6.1. Pelo descumprimento do ajuste, a Contratada sujeitar-se-á às penalidades especificadas, que serão aplicadas pela Secretaria Municipal de Educação - DAE, na condição de órgão gestor do presente contrato.

6.1.1. Caberá multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso na entrega cronogramada, desde que a justificativa eventualmente apresentada não seja aceita pela Administração, incidente sobre o valor da quantidade que deixou de ser entregue.

6.1.2. Caberá multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do ajuste:

6.1.2.1. calculada sobre o valor da parcela inexecutada, quando a entrega dos produtos ocorrer em desconformidade com o exigido, independentemente da troca dos mesmos pela contratada, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade.

6.1.2.2. calculada sobre a quantidade de produto entregue irregularmente, quando o tipo de embalagem, rotulagem ou conteúdo líquido do produto estiver em desacordo com o solicitado, independentemente da troca do mesmo, que será aceita uma única vez, no prazo 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade.

6.1.2.3. Calculada sobre o valor da parcela entregue com atraso superior a 15 (quinze) dias e inferior a 30 (trinta) dias

6.1.3. Caberá multa de 20% (vinte por cento):

6.1.3.1. sobre o valor da nota de empenho, em caso de inexecução total do contrato;

6.1.3.2. sobre o valor da parcela não fornecida ou entregue com atraso superior a 30 (trinta) dias.

6.1.4. Caberá, outrossim, multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor dos produtos entregues:

6.1.4.1. Quando na 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, independentemente da reposição do produto pela contratada, que será

SME
23
AJ



aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação, sem qualquer ônus para o Município.

- 6.1.4.2.** Quando, 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, implicando em sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Notificação/Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade. Neste caso o fato será comunicado ao Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.
- 6.1.5.** No caso de laudo do produto (laboratorial e/ou sensorial, e/ou de classificação agrônômica, quando couber) apontar alguma irregularidade, o órgão de fiscalização federal ou estadual competente será comunicado para que defina sobre a destinação final da mercadoria, sendo que a inutilização dessa pela SME/DAE, mediante prévia notificação da empresa fornecedora, não eximirá a Municipalidade da comunicação do fato ao Órgão competente.
- 6.1.6.** Se a infração cometida pela contratada caracterizar má fé ou causar prejuízo ao abastecimento efetuado pela Administração, a ser atestado pelo Departamento da Alimentação Escolar - DAE, poderá este propor àquela a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 02 (dois) anos, podendo, ainda, propor à autoridade competente a declaração de inidoneidade.
- 6.1.7.** A Administração poderá rescindir de imediato o (s) contrato (s), caso a contratada venha a reincidir nas infrações elencadas no subitem 6.1.4., 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.
- 6.1.8.** No caso de troca ou reposição do produto, a Contratada assumirá a responsabilidade pelos custos da análise e, também, da armazenagem, os quais incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pelo fornecedor por meio de recolhimento do Documento de Arrecadação do Município (DAMSP) nos termos da Portaria SF 63/2006, a ser emitido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE.
- 6.1.8.1.** Na hipótese acima, o Órgão competente da Secretaria Municipal de Educação comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da mercadoria à Contratada, até que seja atestado o novo recebimento pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos.
- 6.2.** Caberá multa de 2% do valor do Contrato, por descumprimento de cláusula contratual cuja infração não constar especificamente prevista no rol da cláusula sexta.
- 6.3.** É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal 8.666/93, com suas alterações.
- 6.4.** As penalidades são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a de outras, sendo descontadas do pagamento devido ou cobradas administrativamente ou judicialmente.

2014-0.346.887-0
PREFEITURA DA CIDADE DE**SÃO PAULO**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8SME/DAE
Folha nº

Proc. nº 2014-0.146.978-3

2014-0.346.883-0

- 6.5. As multas poderão ser descontadas do pagamento devido ou por intermédio da retenção de créditos decorrentes do contrato até os limites do valor apurado.
- 6.6. 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 executivo.
- 6.7. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os prazos ali fixados.
- 6.8. Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Diretor do Departamento da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e protocolizados nos dias úteis, das 10h às 16h, na Rua Líbero Badaró, nº 425 – 9º andar, Centro, após o recolhimento em agência bancária dos emolumentos devidos.
- 6.9. 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.

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE**CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO**

- 7.1. Constituem motivo para rescisão deste Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, aqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/93 acarretando, na hipótese de rescisão administrativa, as consequências indicadas naquela lei.

CLÁUSULA OITAVA - DA SUBORDINAÇÃO DESTES CONTRATO

- 8.1. Este Instrumento subordina-se às cláusulas e condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº 28/SME/2014, bem como as disposições contidas na lei federal nº 8.666/93 e aos preceitos de direito público.
- 8.2. Aplicam-se supletivamente a este Contrato, os princípios e normas de direito privado, sobretudo as disposições do código civil.

CLÁUSULA NONA - DA GESTÃO DO CONTRATO

- 9.1. Exercerá formalmente condição de gestor do presente contrato, _____ (nome) _____ portador(a) do R.F. nº _____, a quem competirá o gerenciamento da execução do ajuste durante sua vigência, em conformidade com o Art. 67 da Lei 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a seguinte documentação:

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

10.1.2. Certidão de regularidade fiscal atualizada quanto às contribuições para com o Instituto Nacional de Seguro Social.

10.1.3. Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede ou domicílio da Contratada, relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada. Caso a Contratada não esteja cadastrada como contribuinte no Município de São Paulo, deverá apresentar declaração, firmada pelo representante legal, sob as penas da

SME
25
AJ



lei, do não-cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo.

10.1.4. Comprovante, obtido via internet, da não inscrição da empresa no CADIN – Cadastro Informativo Municipal.

10.1.5. Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União emitida pela Receita Federal.

10.2. Ficam fazendo parte integrante deste, para todos os efeitos legais, o Edital de Pregão Eletrônico nº 28/SME/2014, seus Anexos e a proposta de preço da CONTRATADA inserta no Processo Administrativo nº 2014-0.146.978-3

10.3. A CONTRATADA fica obrigada a manter-se, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

10.4. O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Municipal nº 13.278/02, as Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, e demais normas pertinentes.

10.5. Este instrumento poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei Federal 8.666/93.

10.6. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

10.7. A Contratada exibiu neste ato, o Documento de Arrecadação do Município (DAMSP), nos termos da Portaria SF 63/2006, no valor de R\$ _____, correspondente ao pagamento do preço público relativo à lavratura do presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

E, por estarem assim justas e contratadas, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinado e rubricado em 03 (três) vias de igual teor, pelas partes e 02 (duas) testemunhas abaixo identificadas.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Chefe de Gabinete

Secretaria Municipal de Educação

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

R.G. nº _____

NOME: _____

R.G. nº _____



2013-0.322.174-4
PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

217,
Vanda Maria Jamalato
RF: 729.902.8
SME/DAE

Folha de Informação nº 20

Do processo nº 2014-0.346.883-0

19/12/2014

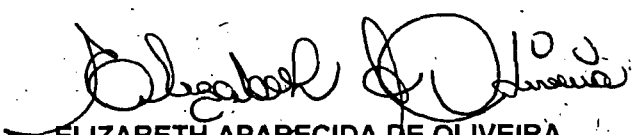
a) Vanda Maria Jamalato
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL

CONAE - 14
Sr. Chefe,

Encaminhamos o presente para que seja realizada pesquisa de mercado, com posterior devolução a este Departamento de Alimentação Escolar para providências quanto à reserva orçamentária.

S.P. 19/12/2014


ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA
Assistente Técnico II
RF 574.318.4
SME/DAE/CONTRATOS

2014 - 0.346.883 0

29
Lelinoel S. Sacramento
Sec. Educ. Educação
RF: 803.405.1

PREFEITURA DE SÃO PAULO - SME - Mensagem (HTML)

Arquivo Mensagem

Use Eletrônico - Excluir - Responder - Responder a Todos - Encaminhar - Mais - Para o Gerente - E-mail de Equipe - Etiquetas Rápidas - Regras - Onetake - Ações - Marcar como Não Lida - Categorizar - Acompanhamento - Traduzir - Localizar - Relacionadas - Selecionar - Edição - Zoom

● Você encaminhou esta mensagem em 13/1/15 16:57.

De: Letícia Sáve Sacramento

Para: carla_gopal@copel.com.br; luciana@esbunior.com.br; vendas@freixo.com.br; lempres@empres.com.br; vivianee@basiluccio.com.br; daniel@hue.com.br; marcos.pedra@gmail.com; vera.fornetoni@sanitadwagas.com.br; celso@cpalimento.com.br; joacarta@pch.com.br

Cc: PREFEITURA DE SÃO PAULO - SME

Enviada em: ter 13/1/15 16:41



2013 - 0.322.174-4

218

BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Vanda Maria Jamalero

RF: 729.902.8

SME/DAE

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar.

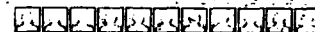
Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas e anexo a especificação do produto.

- Pão de Forma – Tradicional e Integral
- Pão Bisnaguinha - Tradicional e Integral

OBS: Segue anexo especificação do produto solicitado.

PRODUTOR	QUANTIDADE SOLICITADA	PREÇO UNITÁRIO	PRAZO DE PAGAMENTO	PRAZO DE VALIDADE DA
FEV/15				

O Windows Desktop Search não está disponível.



Iniciar | Mensagens enviadas... | PREFEITURA DE SÃO... | MACARRÃO SEM OV... | cota para adequar re... | 13/1/2015 16:39

1991

 PRESIDENTE DA CÂMARA DE
SÃO PAULO
 1500, AV. JACQUES KASSABOUM, 1500 - 05508-900
 Fone: 2611-4302/277-4
 1-fax: 2
 *Linha 8 - Reservada
 157 405.1

PRODUTO:	_____	Marcas:	_____
Endereço:	_____		
Peso líquido:	_____	Volumen:	_____
Data de entrega:	____/____/____	Lote:	_____
Laure:	_____		

Poss líquido no embalagem primária _____ gramas

Poss líquido das tabelas: _____ gramas

Nº unidades por pacote: _____

Cm.: _____

Banimento:

Condições de embalagem primária (benéfico e nocivo): _____

Cm.: _____

Análise por: _____

7.2.1.1.8 FORMULÁRIO DE FUNCIONAMENTO DE PRODUTOS

Quem não tem "Vale Imposto" preencha:

DAT: _____

DECLARAÇÃO DO DITADO DA AGÊNCIA

PRODUTO:	_____	Marcas:	_____
Endereço:	_____		
Peso líquido:	_____	Volumen:	_____
Data de entrega:	____/____/____	Lote:	_____
Laure:	_____		

Poss líquido no embalagem primária _____ gramas

Poss líquido das tabelas: _____ gramas

Nº unidades por pacote: _____

SAO PAULO
INSTITUTO DA CIDADANIA
Fale nº
Post nº 2011-0 302 873-4
Lançado 8. Setembro
R. 101 40-1

Registros Fundiais (RF) de Inaproveitável para reabilitação na unidade em RQ e o exemplo de cadastro de unidades.

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

[illegible]

FORMULÁRIO

MODELO FICHA TÉCNICA PARA PLO DE FORMA TRADICIONAL E PLO DE FORMA
INTERNA

NOTA: A empresa deverá apresentar uma via ORIGINAL OU CÓPIA REPRODUZIDA
AUTENTICADA em Plo Técnico para cada item a ser

1) Identificação do produto:

Nome: _____ Marca: _____

2) Identificação da empresa produtora:

Nome: _____

Endereço: _____

3) Identificação da empresa distribuidora:

Nome: _____

Endereço: _____

4) Preço de varejo (para ser declarado em caso de venda direta):

Preço: _____

5) Componentes do produto, incluindo: (descrever e nome completo de todos os itens)

6) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

7) Outros de interesse:

8) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

9) Embalagem secundária:

Para transporte (para ser declarado em caso de distribuição para consumidores):

1) Embalagem:
Descrever que se embalagem primária e secundária em que está o produto e o modo de acondicionamento de item 3 de Anexo 1 de Edital.

2) Ingredientes:

3) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

4) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

5) Embalagem secundária:

6) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

7) Outros de interesse:

8) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

9) Embalagem secundária:

10) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

11) Outros de interesse:

FORMULÁRIO

MODELO FICHA TÉCNICA PARA PLO DE FORMA TRADICIONAL E PLO DE FORMA
INTERNA

NOTA: A empresa deverá apresentar uma via ORIGINAL OU CÓPIA REPRODUZIDA
AUTENTICADA em Plo Técnico para cada item a ser

1) Identificação do produto:

Nome: _____ Marca: _____

2) Identificação da empresa produtora:

Nome: _____

Endereço: _____

3) Identificação da empresa distribuidora:

Nome: _____

Endereço: _____

4) Preço de varejo (para ser declarado em caso de venda direta):

Preço: _____

5) Componentes do produto, incluindo: (descrever e nome completo de todos os itens)

6) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

7) Outros de interesse:

8) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

9) Embalagem secundária:

Para transporte (para ser declarado em caso de distribuição para consumidores):

1) Embalagem:
Descrever que se embalagem primária e secundária em que está o produto e o modo de acondicionamento de item 3 de Anexo 1 de Edital.

2) Ingredientes:

3) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

4) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

5) Embalagem secundária:

6) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

7) Outros de interesse:

8) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

9) Embalagem secundária:

10) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

11) Outros de interesse:

FORMULÁRIO

MODELO FICHA TÉCNICA PARA PLO DE FORMA TRADICIONAL E PLO DE FORMA
INTERNA

NOTA: A empresa deverá apresentar uma via ORIGINAL OU CÓPIA REPRODUZIDA
AUTENTICADA em Plo Técnico para cada item a ser

1) Identificação do produto:

Nome: _____ Marca: _____

2) Identificação da empresa produtora:

Nome: _____

Endereço: _____

3) Identificação da empresa distribuidora:

Nome: _____

Endereço: _____

4) Preço de varejo (para ser declarado em caso de venda direta):

Preço: _____

5) Componentes do produto, incluindo: (descrever e nome completo de todos os itens)

6) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

7) Outros de interesse:

8) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

9) Embalagem secundária:

Para transporte (para ser declarado em caso de distribuição para consumidores):

1) Embalagem:
Descrever que se embalagem primária e secundária em que está o produto e o modo de acondicionamento de item 3 de Anexo 1 de Edital.

2) Ingredientes:

3) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

4) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

5) Embalagem secundária:

6) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

7) Outros de interesse:

8) Condições de conservação após o término da embalagem primária:

9) Embalagem secundária:

10) Informações técnicas e certificações no produto (RDC 360 de 2017/2005, ANVISA, etc.):

11) Outros de interesse:

111. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

112. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

113. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

114. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

115. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

116. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

117. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

118. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

119. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

120. Exemplos de Lote de Inspecção para o CPDA de BACON

2. Modelo de Laudo de Análise

Observações		
Nome do paciente _____ Nº do Antecedente _____		
ANAMNESE DO ALARMADO		
1) Nº da unidade alarmante	2) Horário da ocorrência (horário/h)	3) Relato(s) _____
4) Descrição do acidente _____		
5) Instrução tipo de ocorrência	6) Motivo _____	
7) Registro	8) Data do teleatendimento	9) Data do atendimento 10) Lote _____
11) Nome do teleoperador / teleatendente operador _____		
12) Endereço do teleoperador / teleatendente operador _____		
INFORMAÇÕES DO LULA		
13) Lote	14) Data de uso	15) Temperatura (temperatura) (°C) _____
16) Limites de emissão	17) Ponto de volume	18) Observações _____
19) Quantidade total de uso _____		
RESUMO DO LULA		
20) Observações _____		
21) Comentários _____		
Assinatura _____ Data _____		
22) Assinatura do teleoperador _____		
23) Assinatura do teleatendente _____		
24) Assinatura do teleoperador _____		
25) Assinatura do teleatendente _____		
26) Observações _____		
27) Comentários _____		
28) Data _____		
29) Assinatura / Assinatura _____		

ANEXO IV - MODELO DE GUIA DE LEMBRANÇA

...in all

8. Instruções para o preenchimento do Livro de André

Com a + infinitivo

- 1 Acusar a inteligência empresarial pelo erro
- 2 Apostar em a Local de os arquivos
- 3 Assistir a regras de os arquivos

CAUSO DO ALFABETO

- 1 Amostrar as informações que constituem as entidades anotadas
- 2 Assinar a data e hora de ocorrência de os arquivos no laboratório
- 3 Assinar em forma legível a regra de os emprego anotados
- 4 Assinar a entrevista de os emprego em cartão individual
- 5 Assinar a introdução de os arquivos e o tipo de os arquivos em a carteira de os arquivos de os arquivos
- 6 Assinar a regra de os arquivos
- 7 Assinar a regra e a introdução de os arquivos em os arquivos de os arquivos e o tipo de os arquivos
- 8 Assinar a data de ocorrência de os arquivos em a regra de os arquivos
- 9 Assinar a data de ocorrência de os arquivos em a regra de os arquivos
- 10 Assinar a data de ocorrência de os arquivos em a regra de os arquivos
- 11 e 12 Assinar a regra e a introdução de os arquivos em os arquivos de os arquivos e o tipo de os arquivos

CAUSO DO ALFABETO

- 13 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 14 Assinar a data e a hora de ocorrência de os arquivos
- 15 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 16 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 17 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 18 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 19 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 20 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 21 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 22 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 23 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 24 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 25 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 26 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 27 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 28 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 29 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 30 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 31 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 32 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 33 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 34 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 35 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 36 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 37 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 38 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 39 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 40 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 41 Assinar a regra de os arquivos em os arquivos de os arquivos
- 42 Assinar a regra de

ANEXO III - TERMO DE RESPONSABILIDADE SOBRE A QUALIDADE DO PRODUTO ENTREGUE

Empresa: _____
Endereço: _____
Fone: _____ Fax: _____ E-mail: _____
CNPJ n.º _____ Inscrição Estadual n.º _____
NIRE: _____
Produto/Serviço: _____ Marca: _____
Fabricante do Produto (se for o caso): _____
Ata do R.P. n.º _____
N.º de Nota Fiscal: _____
Período de classificação: _____

Declaramos que temos ciência de que o produto em questão é DME - DME está descrito no Programa de Alimentação e que consta de condições especificadas no edital de licitação, nos anexos e a legislação pertinente, em especial, de leis do Vigência Sanitário nos estados Federal, Estadual e Municipal.

Declaramos ainda, que tal produto oferece segurança aos consumidores, em relação à procedência, qualidade, condições higiênicas-sanitárias, à quantidade líquida, embalagem, validade e data de fabricação, dentre outras, respeitadas esta empresa, civil, penal e administrativamente, nos termos do Código de Defesa do Consumidor, por quaisquer danos que o produto possa causar aos consumidores.

Por ser este o momento da verdade, publicaremos nos

State of _____

EMPRESA POR NECESIDAD**INFORMACIÓN**

RESPONSABILITATE SA RESPONSABILITATE

Nome (completo e leghev):

Cargo:

RG • CPF:

Norma (consigliata a richiesta):

Cargo: _____

RG • C

- ANEXO V - MODELO DE ADESVO

TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS

MERENDA ESCOLAR

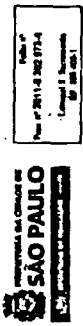
EMPRESA
ENDEREÇO
TELEFONE



FUNDO COR BRANCA
DIZERES EM PRETO
ADESIVO COLORIDO

2014-0.346.883 0

Leinice S. Sacramento
Ass. Téc. Educação
RF: 803.405.1



ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DO EMPREENDEDOR EM RELAÇÃO ÀS OBRAS DE RECONSTRUÇÃO DE IMÓVEIS DE INTERESSE PÚBLICO

A. Empreendedor, nomeado pelo Edital nº 001/2014, para a execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público, declara que, sob as penas da lei, não possui qualquer vínculo com a administração pública municipal, nem com qualquer entidade que tenha vínculo com a administração pública municipal, e que não possui qualquer interesse em obter ou manter qualquer benefício econômico ou financeiro decorrente da execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público.

São Paulo, 04 de 2014.

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

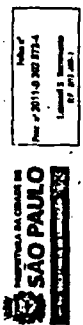
Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____



ANEXO VI
TERMO DE ORÇAMENTO

A. Empreendedor, nomeado pelo Edital nº 001/2014, para a execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público, declara que, sob as penas da lei, não possui qualquer vínculo com a administração pública municipal, nem com qualquer entidade que tenha vínculo com a administração pública municipal, e que não possui qualquer interesse em obter ou manter qualquer benefício econômico ou financeiro decorrente da execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público.

São Paulo, 04 de 2014.

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____



ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE BOM ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A. Empreendedor, nomeado pelo Edital nº 001/2014, para a execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público, declara que, sob as penas da lei, não possui qualquer vínculo com a administração pública municipal, nem com qualquer entidade que tenha vínculo com a administração pública municipal, e que não possui qualquer interesse em obter ou manter qualquer benefício econômico ou financeiro decorrente da execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público.

São Paulo, 04 de 2014.

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____



ANEXO VI
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A. Empreendedor, nomeado pelo Edital nº 001/2014, para a execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público, declara que, sob as penas da lei, não possui qualquer vínculo com a administração pública municipal, nem com qualquer entidade que tenha vínculo com a administração pública municipal, e que não possui qualquer interesse em obter ou manter qualquer benefício econômico ou financeiro decorrente da execução das obras de reconstrução de imóveis de interesse público.

São Paulo, 04 de 2014.

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

Ass. _____

MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE TÍTULOS E CREDENCIAIS

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DECLARAÇÃO de que o(a) Sr(a) _____, portador(a) do CPF nº _____, inscrito(a) no CNPQ nº _____, é titular de uma ou mais obras de autoria própria, publicadas em livros, artigos em revistas, jornais, periódicos, etc., e que estas obras foram submetidas a um processo de avaliação e aprovação pelo Conselho Municipal de Educação de São Paulo.

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Este documento deve ser entregue ao(a) Sr(a) _____, no endereço de e-mail _____.

DECLARAÇÃO DE AUTORIA E CREDENCIAIS

DECLARAÇÃO de que o(a) Sr(a) _____, portador(a) do CPF nº _____, inscrito(a) no CNPQ nº _____, é titular de uma ou mais obras de autoria própria, publicadas em livros, artigos em revistas, jornais, periódicos, etc., e que estas obras foram submetidas a um processo de avaliação e aprovação pelo Conselho Municipal de Educação de São Paulo.

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Este documento deve ser entregue ao(a) Sr(a) _____, no endereço de e-mail _____.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO INSCRIÇÃO NO CNPQ

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DECLARAÇÃO de que o(a) Sr(a) _____, portador(a) do CPF nº _____, inscrito(a) no CNPQ nº _____, não é titular de nenhuma obra de autoria própria, publicada em livros, artigos em revistas, jornais, periódicos, etc., e que esta declaração foi submetida a um processo de avaliação e aprovação pelo Conselho Municipal de Educação de São Paulo.

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Este documento deve ser entregue ao(a) Sr(a) _____, no endereço de e-mail _____.

DECLARAÇÃO DE NÃO INSCRIÇÃO NO CNPQ

DECLARAÇÃO de que o(a) Sr(a) _____, portador(a) do CPF nº _____, inscrito(a) no CNPQ nº _____, não é titular de nenhuma obra de autoria própria, publicada em livros, artigos em revistas, jornais, periódicos, etc., e que esta declaração foi submetida a um processo de avaliação e aprovação pelo Conselho Municipal de Educação de São Paulo.

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Este documento deve ser entregue ao(a) Sr(a) _____, no endereço de e-mail _____.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FALTA DE INSCRIÇÃO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

DECLARAÇÃO de que o(a) Sr(a) _____, portador(a) do CPF nº _____, inscrito(a) no CNPQ nº _____, não é titular de nenhuma obra de autoria própria, publicada em livros, artigos em revistas, jornais, periódicos, etc., e que esta declaração foi submetida a um processo de avaliação e aprovação pelo Conselho Municipal de Educação de São Paulo.

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Este documento deve ser entregue ao(a) Sr(a) _____, no endereço de e-mail _____.

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FALTA DE INSCRIÇÃO

DECLARAÇÃO de que o(a) Sr(a) _____, portador(a) do CPF nº _____, inscrito(a) no CNPQ nº _____, não é titular de nenhuma obra de autoria própria, publicada em livros, artigos em revistas, jornais, periódicos, etc., e que esta declaração foi submetida a um processo de avaliação e aprovação pelo Conselho Municipal de Educação de São Paulo.

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Assinatura do(a) Sr(a) _____

Este documento deve ser entregue ao(a) Sr(a) _____, no endereço de e-mail _____.

2014-0.346.883 0

Letinoel Silva Sacramento

De:
Enviada em:
Para:
Assunto:

F Carlos & Vieira Comercio e Representação Ltda <fcarlosr@terra.com.br>
segunda-feira, 19 de janeiro de 2015 10:15
Letinoel Silva Sacramento
RES: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME

Letinoel S. Sacramento
Ass: Tec. Educação
Tel: 803.405.1

Segue preço solicitado

2013-0.322.174-4

F. Carlos & Vieira Representações Comerciais Ltda.
Rua Alto Bonito, 147 - Água Rasa
São Paulo/Sp Cep: 03190-020
Fone/Fax: (11) 2965-9148/2965-1366
E-mail: fcarlosr@terra.com.br

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

BATISTA - CEL (11) 9.8555-8358 (TIM)

FERNANDO - CEL (11) 9.8453-7476 (NEXTEL) - RADIO 35*24*79082

De: Letinoel Silva Sacramento
Enviada em: terça-feira, 13 de janeiro de 2015 16:49
Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO -SME



BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar.

Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas e anexo a especificação do produto.

- Pão de Forma – Tradicional e Integral
- Pão Bisnaguinha - Tradicional e Integral

OBS: Segue anexo especificação do produto solicitado.

PRODUTOS:	QUANTIDADE (Kg) - Atendimento (FEV. A SET/2015)	PREÇO UNITÁRIO - 1 Kg	PRazo DE PAGAMENTO	PRazo DE VALIDADE DA PROPOSTA
-----------	---	-----------------------------	-----------------------	--

PÃO DE FORMA - TRADICIONAL	253.750 Kg	R\$ 10,00 o quilo	30 dias	90 dias
PÃO DE FORMA - INTEGRAL	249.750 Kg	R\$ 11,90 o quilo	30 dias	90 dias
PÃO BISNAGUINHA - TRADICIONAL	189.000 Kg	R\$ 11,90 o quilo	30 dias	90 dias
PÃO BISNAGUINHA - INTEGRAL	75.000 Kg	R\$ 12,90 o quilo	30 dias	90 dias

2014 - 0.346.883 0

Pedimos na proposta:

1. **Papel Timbrado da empresa;**
2. **Prazo para entrega: até 30 dias corridos, contados a partir da data da elaboração do cronograma e/ou convocação através do DOC;**
3. **Validade da proposta: 90 (noventa) dias;**
4. **Pagamento: 30 dias após a apresentação da nota fiscal.**

Agradecemos a atenção e colocamo-nos à disposição para qualquer esclarecimento,

Grata,

2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Samalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

NOEL SACRAMENTO

SME- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/PREFEITURA DE SÃO PAULO

DEPTO DE COMPRAS/LICITAÇÃO (11)-3396-0694

 **PREFEITURA DE
SÃO PAULO**
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

"Esta mensagem, incluindo seus anexos, é confidencial e seu conteúdo é restrito ao destinatário da mensagem. Caso você a tenha recebido por engano, queira, por favor, retorná-la ao destinatário e apagá-la de seus arquivos. É expressamente proibido o uso não autorizado, replicação ou disseminação da mesma. As opiniões contidas nesta mensagem e seus anexos não necessariamente refletem a opinião do órgão emissor".

2014 - 0.346.883 0

Leijael S. Sacramento
Téc Educação
RF: 803.406 7

20

2013 - 0.322.174-4

225

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.962.8
SME/DAE

2014 - 0.346.883 0

Letinoel S. Sacramento
Téc. Educação
RF: 803.405.1

Letinoel Silva Sacramento

De: João <vendas@freskito.com.br>
Enviado em: quarta-feira, 14 de janeiro de 2015 10:38
Para: Letinoel Silva Sacramento
Assunto: RES: PREFEITURA DE SÃO PAULO -SME
Anexos: Orçamento Prefeitura SP Bisnaguinha 2015.pdf

Bom dia,

Segue em anexo, orçamento de Pães Integral e Tradicional.

2013 - 0.322.174-4

226

grato

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.962.8
SME/DAE

At.
João Francisco Allioni
Freskito Produtos Alimentícios Ltda.
Fone: (11) 4727-4999
E-mail: vendas@freskito.com.br

De: Letinoel Silva Sacramento [<mailto:letinoelsacramento@prefeitura.sp.gov.br>]
Enviada em: terça-feira, 13 de janeiro de 2015 16:49
Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO -SME



BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar.

Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas e anexo a especificação do produto.

- **Pão de Forma – Tradicional e Integral**
- **Pão Bisnaguinha - Tradicional e Integral**

OBS: Segue anexo especificação do produto solicitado.



PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

2014-0.346.883 0

Leandro S. Sacramento
Téc. Educação
RF: 803.4061

INSC. ESTADUAL Nº 52.547.072/0001-57

INSC. ESTADUAL Nº 52.547.072/0001-57

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2013-0.322.174-4

Orcamento

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

PRODUTOS:	QUANTIDADE (Kg) - Atendimento (FEV. A SET/2015)	PREÇO UNITÁRIO - 1 Kg	PRAZO DE PAGAMENTO	PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA
PÃO DE FORMA - TRADICIONAL	253.750 Kg	R\$ 13,00	30 dias	90 dias
PÃO DE FORMA - INTEGRAL	249.750 Kg	R\$ 13,90	30 dias	90 dias
PÃO BISNAGUINHA - TRADICIONAL	189.000 Kg	R\$ 13,50	30 dias	90 dias
PÃO BISNAGUINHA - INTEGRAL	75.000 Kg	R\$ 14,50	30 dias	90 dias

Produtos Marca: Freskito

1. Local de entrega: Conforme programação apresentada no anexo XVII;
2. Prazo para entrega: até 30 dias corridos, contados a partir da data da elaboração do cronograma e/ou convocação através do DOC;
3. Validade da proposta: 90 (noventa) dias.
4. Pagamento: 30 dias após a apresentação da nota fiscal.

52.547.072/0001-57

FRESKITO
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
AV. NUNES P. DE SIQUEIRA, 409
JARDIM VILA ROSA - CEP 08740-500
Mogi das Cruzes - SP

Mogi das Cruzes, 14 de janeiro de 2015.

João Francisco Allioni
Diretor Administrativo

2014 - 0.346.883 0

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

EMPRESA: ATACADÃO DIST. COM. LTDA

RUA DO MANIFESTO, 981 - IPIRANGA

Leilões S. Sacramento
Téc. Educação
803.406.1

PRODUTOS

PRODUTOS	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - Pullman	500g	4,89	9,78
MARCA 2 -			
MARCA 3 -			
MÉDIA DE PREÇOS			

PRODUTOS	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - Pullman	400g	3,29	13,22
MARCA 2 -			
MARCA 3 -			
MÉDIA DE PREÇOS			

PRODUTOS	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - Panico	300g	3,89	12,97
MARCA 2 -			
MARCA 3 -			
MÉDIA DE PREÇOS			

PRODUTOS	Embalagem	PREÇO/EMBAL	PREÇO DO KILO
MARCA 1 - NICK GOLD	300g	3,69	12,30
MARCA 2 -			
MARCA 3 -			
MÉDIA DE PREÇOS			

ATACADÃO DISTRIBUIÇÃO COM

E INDÚSTRIA LTDA

Rua do Manifesto, nº 931 - Loja 01

Ipiranga - CEP: 04209-000

SÃO PAULO - SP

ASSINATURA E CARIMBO/CNPJ DA EMPRESA

2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Japalano

RF: 729.902.8

SME/DAE

PESQUISADOR:

DATA 16/01/2015

Engen. S. Sacramento
Téc. Educação
803.406.1

228

2014-0.346.883 0

Letinel S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.405.1



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

EMPRESA: ROLDÃO ATACADISTAS LTDA
RUA DO MANIFESTO, 1183 - IPIRANGA

PRODUTOS

MARCA 1 -	FULLMAN	500g	2,89	9,78
MARCA 2 -				
MARCA 3 -				

MARCA 1 -	WICKBOLD	300g	5,98	11,96
MARCA 2 -				
MARCA 3 -				

MARCA 1 -	FULLMAN	300g	3,99	13,30
MARCA 2 -				
MARCA 3 -				

MARCA 1 -	WICKBOLD	300g	4,90	16,33
MARCA 2 -				
MARCA 3 -				

2013-0.322.174 4

Roldão Auto Serv. Com. de Alimentos Ltda
Roldão Auto Serv. Com. de Alimentos Ltda
ASSINATURA E CARIMBO/CNPJ DA EMPRESA

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

CNPJ: 08.800.256/0010-98

PESQUISADOR:
DATA 16/01/2015

Letinel S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.405.1

PLANILHA DE PESQUISA DE PREÇOS: PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL

PRODUTO	QUANTIDADE ESTIMADA EM KG - FORMAS	EMPRESAS PROPOSTAS RECEBIDAS		MERCADO ATACADISTA		PREÇO MÉDIO	
		F. CARLOS & VIEIRA	FRESKITO	ATACADÃO	ROLDÃO		
		Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Unit. por Kg	Valor Total
PÃO DE FORMA TRADICIONAL	253.750	R\$ 10,00	R\$ 13,00	R\$ 9,78	R\$ 9,78	R\$ 10,64	R\$ 2.699.900,00
PÃO DE FORMA INTEGRAL	249.750	R\$ 11,90	R\$ 13,90	R\$ 13,22	R\$ 11,96	R\$ 12,75	R\$ 3.183.063,75

OBSERVAÇÕES:

- a) Todas as empresas pesquisadas receberam: anexo o Termo de Referência e os informes sobre o Local, Procedimentos e Prazo de Entrega do Objeto no corpo do e-mail da solicitação de propostas.
- b) Produto pesquisado conforme especificações técnicas;
- c) Conforme dados acima, concluímos que o Preço registrado na ATA situa-se INFERIOR aos preços praticados no Mercado.

Letinoel S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.406 1

Vanda Maria Jacutaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

2013-0.322.174-4

ATA DE R. P. 22/SME/DAE/2014
DEJETORA, PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA
PÃO DE FORMA TRADICIONAL R\$ 9,10 - Kg
PÃO DE FORMA INTEGRAL R\$ 10,75 - Kg
MARCA: RE-ALI JUNIOR
VENCIMENTO: 01/10/2015

230

Letinoel S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.406 1

2014-0.346.883 0

Fôlha de Informação nº 34

Do Processo: 2014-0.346.883-0

em 19/01/2015

Interessado: SME/DAE

2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL

Para: CONAE GAB
Srº Chefe

Encaminhamos o presente, conforme solicitação (fls. 20), com Pesquisa de preços e Planilha Resumo para Aquisição de Pão de Forma Tradicional e Pão de Forma Integral.

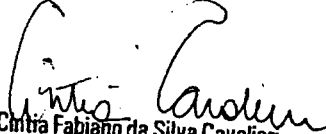
Com isso, pedimos retorno ao DAE-Contabilidade para reserva orçamentária.

São Paulo, 19 de janeiro de 2015.

Eduardo F. Fernandes
RF.:759.425.9
SME/CONAE-14

Para: DAE - Contabilidade
Srº Chefe

Segue o presente para reserva orçamentária.


Cintia Fabiano da Silva Cavaliere
Assessor Especial
SME CONAE GABINETE
CONAE- GAB



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Exercício: 2015

Relatório de Dotação Orçamentária

Dotação Orçamentária

Órgão: 16 Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 24 Departamento de Alimentação Escolar
Função: 12 Educação
SubFunção: 306 Alimentação e Nutrição
Programa: 3010 Melhoria da qualidade e ampliação do acesso à educação
Projeto/Atividade: 6553 Alimentação Escolar
Conta Despesa: 33903000 Material de Consumo
Fonte Recurso: 00 Tesouro Municipal

Folha n.º 35 do Processo
2014 - 0.546.883-0

Ass.:

Maria das Graças Marz
RF: 789.465.1
SME/DAE

2013 - 0.322.174-4

Dados Anuais

Orçado

Inicial: 25.689.224,00 Atual: 25.689.224,00

Créditos Adicionais

Suplementar: 0,00 Extraordinário: 0,00
Especial: 0,00 Redução: 0,00

Bloqueios

Vanda Maria Jarama

Congelamentos: RF: 729.902.8 0,00

Decreto: SME/DAE 0,00

Disponível

Orçado Disponível: 25.689.224,00

Executado

Reserva Dotação:	8.504.972,00	Total Empenhado:	2.710.620,00	Saldo Empenho:	2.710.620,00
Saldo Dotação:	17.184.252,00	Saldo Reserva:	5.794.352,00	Saldo Liquidação:	0,00
Empenhado:	2.710.620,00	Liquidado:	0,00		
Cancelado:	0,00	Pago:	0,00		

Valores Mensais	Valores Empenhados	Valores Liquidados	Valores Pagos
Janeiro:	0,00	0,00	0,00
Fevereiro:	2.710.620,00	0,00	0,00
Março:	0,00	0,00	0,00
Abril:	0,00	0,00	0,00
Mai:	0,00	0,00	0,00
Junho:	0,00	0,00	0,00
Julho:	0,00	0,00	0,00
Agosto:	0,00	0,00	0,00
Setembro:	0,00	0,00	0,00
Outubro:	0,00	0,00	0,00
Novembro:	0,00	0,00	0,00
Dezembro:	0,00	0,00	0,00
Total:	2.710.620,00	0,00	0,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
Dotação Orçamentária Geral por Órgão

Exercício: 2015

Órgão : 16 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 24 - Departamento de Alimentação Escolar
Fonte : 00 - Tesouro Municipal

2013-0.322.174-4

133
Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Valores Anuais

Orçado

Inicial: 227.532.030,00

Atual: 227.532.030,00

Executado

Empenhado: 130.973.844,02

Cancelado: 32.328.780,00

Total Empenhado: 98.645.064,02

Saldo Reservado: 5.794.352,00

Crédito Adicionais

Suplementar: 0,00

Especial: 0,00

Extraordinário: 0,00

Redução: 0,00

Bloqueios

Congelamentos: 0,00

Decreto: 0,00

Disponível

Orçamento Disponível: 227.532.030,00

Reserva Dotação: 104.439.416,02

Saldo Dotação: 123.092.613,98

Total Liberado: 216.155.000,00

Saldo Autorizado

Total: 117.509.935,98

Pessoal: 0,00

Demais Despesas: 117.509.935,98

Orçamento Pessoal

Inicial: 0,00

Atual: 0,00

Valores Mensais

Valores Liberados

Valores Empenhados

Saldo Cotas Mensais

Saldo Mensal Acumulado

Janeiro:	100.000,00	0,00	100.000,00	100.000,00
Fevereiro:	27.000.000,00	26.848.251,10	353.748,90	453.748,90
Março:	28.000.000,00	23.935.631,10	2.064.368,90	2.518.117,80
Abril:	25.000.000,00	24.015.399,10	984.600,90	3.502.718,70
Mai:	24.500.000,00	24.015.399,10	484.600,90	3.987.319,60
Junho:	24.500.000,00	11.951,10	24.488.048,90	28.475.368,50
Julho:	25.000.000,00	11.951,10	24.988.048,90	53.463.417,40
Agosto:	14.000.000,00	8.481,42	13.991.518,58	87.454.935,98
Setembro:	14.000.000,00	0,00	14.000.000,00	81.454.935,98
Outubro:	12.000.000,00	0,00	12.000.000,00	93.454.935,98
Novembro:	12.000.000,00	0,00	12.000.000,00	105.454.935,98
Dezembro:	12.055.000,00	0,00	12.055.000,00	117.509.935,98

216.155.000,00

98.645.064,02

117.509.935,98

Folha n.º 36 do Processo
2014-0.346.883-0

Ass.:

Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

NOTA DE RESERVA

Nº 8.025

Data de Emissão: 28/01/2015

Processo: 2014-0.346.883-0

2013-0.322.174-4

Identificação da Unidade

Órgão: 16.00 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 16.24 - Departamento de Alimentação Escolar

234
Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

SME
DAE

Identificação da Dotação

Programática: 12.306.3010.6.553 - Alimentação Escolar
Despesa: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo
Fonte de Recurso: 00 - Tesouro Municipal

Especificação

Histórico da Reserva: 253.750 KG de Pão de Forma Tradicional - ATA de RP 22/SME/DAE/2014 - TESOURO

Valor da Reserva: R\$ 2.309.125,00 (Dois Milhões e Trezentos e Nove Mil e Cento e Vinte e Cinco Reais)

Demonstrativo de Saldos na Inclusão

Saldo Anterior da Dotação: R\$ 17.184.252,00

Valor da Reserva: R\$ 2.309.125,00

Saldo Disponível da Dotação: R\$ 14.875.127,00

Folha n.º 37 do Processo
2014-0.346.883-0

Ass.:

Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

Claudia Lucia Passos F. dos Santos
RF: 806.577.2
SME/DAE

Responsável pela área Contábil

Incluído no Sistema por D789465



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

NOTA DE RESERVA

Nº 8.030

Data de Emissão: 28/01/2015

Processo: 2014-0.346.883-0

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Amaral

RF: 729.502.8

SME/DAE

Identificação da Unidade

Órgão: 16.00 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 16.24 - Departamento de Alimentação Escolar

SME

DAE

Identificação da Dotação

Programática: 12.306.3010.6.553 - Alimentação Escolar

Despesa: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo

Fonte de Recurso: 00 - Tesouro Municipal

Especificação

Histórico da Reserva: 249.750 Kg de Pão de Forma Integral - ATA de RP 22/SME/DAE/2014 -
TESOUROValor da Reserva: R\$ 2.684.812,50 (Dois Milhões e Seiscentos e Oitenta e Quatro Mil e
Oitocentos e Doze Reais e Cinquenta Centavos)

Demonstrativo de Saldos na Inclusão

Saldo Anterior da Dotação: R\$ 14.875.127,00

Valor da Reserva: R\$ 2.684.812,50

Saldo Disponível da Dotação: R\$ 12.190.314,50

Folha n.º 38 do Processo
2014-0.346.883-0

Ass.:

Maria das Graças Maranhão

RF: 789.465.1

SME/DAE

Claudia Lúcia Passos F. dos Santos

RF: 806.577.2

SME/DAE

Responsável pela área Contábil

Incluído no Sistema por D789465

do processo nº 2014-0.346.883-0

Em, 28/01/15 a)

Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

INT.:SME – DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ASS.:Despesa com aquisição de 253.750 Kg de Pão de Forma Tradicional e 249.750 de Pão de Forma Integral.

CONTRATADA: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA - ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014

SME/DAE /CONTRATOS

Sra. Assistente,

Informamos que processamos as notas de reservas dos recursos que farão frente à despesa em questão, conforme o cronograma apresentado em fls. 04, cujos dados seguem abaixo discriminados:

PERÍODO	Pão de Forma Tradicional			Pão de Forma Integral		
	QDE./Kg	VL UNIT. R\$	VL. TOTAL R\$	QDE./Kg	VL UNIT. R\$	VL. TOTAL R\$
Abr/15	50.000	9,10	455.000,00	48.000	10,75	516.000,00
Mai/15	50.000	9,10	455.000,00	48.000	10,75	516.000,00
Jun/15	32.500	9,10	295.750,00	32.500	10,75	349.375,00
Jul/15	16.250	9,10	147.875,00	32.500	10,75	349.375,00
Ago/15	40.000	9,10	364.000,00	23.750	10,75	255.312,50
Set/15	32.500	9,10	295.750,00	32.500	10,75	349.375,00
Out/15	32.500	9,10	295.750,00	32.500	10,75	349.375,00
	253.750	9,10	2.309.125,00	249.750	10,75	2.684.812,50

Sem mais, segue para prosseguimento.

SME/DAE/FIN, 28/01/2015

Maria das Graças Maranhão
Assist. Suporte Técnico
RF. 789.465.1
SME/DAE – ALIM. DIRETA



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalari

RF: 729.902.8

SME/DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Folha de Informação nº 40

Do processo nº 2014-0.346.883-0

28/01/2015

a)

Vanda Maria Jamalari

RF: 729.902.8

SME/DAE

Assunto: PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL

SME/DAE/SUPRIMENTOS

Sr. Diretor,

Encaminhamos o presente a V.S.^a, a fim de que seja formalizada a designação dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, conforme o Decreto Municipal nº 54.873/14 e da Portaria SF nº 92/14.

Após, em devolução a este Setor para prosseguimento da aquisição.

S.P. 28/01/2015

ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA

Assistente Técnico II

RF 574.318-4

SME/DAE/CONTRATOS



2013 - 0.32 2.174-4

Vanda Maria Jamalero
RE: 729.902.8
SME/DAE

238

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Folha de informação n.º 41

Do processo nº 2014-0.346.883-0

em 03/02/2015 (a)

Elisabeth Aparecida da Cruz
RF: 676.103.801

Assunto : Aquisição de Pão de Forma Tradicional e Pão de Forma Integral

Interessada : SME/DAE

**À
SME/DAE/Contratos
Sra. Elisabeth**

Conforme solicitado em cota folha nº 40, segue a indicação dos Fiscais do
Contrato: **Pão de Forma Tradicional e Pão de Forma Integral**

Titular: Fátima Mohamad Aboucauch
Suplente: Eliana Aparecida da Cruz

RF: 813.472.3
RF: 676.103.8

Segue para prosseguimento.


SP, 03/02/2015.



2013-0.322.1744
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

239

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Folha de Informação nº 42

Do processo nº 2014-0.346.883-0

em 04/02/2015

a) Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: Aquisição de Pão de Forma Tradicional e Pão de Forma Integral

SME/DAE/GAB

Sra. Diretora

Com nossas providências, encaminhamos o presente a V.S.^a para ciência e deliberação quanto às medidas subsequentes.

Conforme prevê o Decreto nº 54.873/14 e Portaria SF 92/14, informamos que foram indicados os fiscais do contrato em fls. 41.

São Paulo, 04 de fevereiro de 2015

ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA
Assistente Técnico II
RF 574.318.4
SME/DAE/CONTRATOS

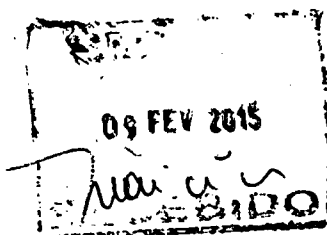
SME- AJ

Senhor Chefe de Assessoria Jurídica:

Com a nossa ciência; encaminhamos o presente a Vossa Senhoria solicitando adotar as providências necessárias ao prosseguimento da contratação em tela.

São Paulo, 04 de fevereiro de 2015

ERIKA E. FISCHER
Diretor de Depto. Técnico
SME/DAE,



do Processo nº 2014-0.346.883-0

Folha de Informação nº 43
Em 11/04/15 (a) *qu*

Jlaudia Maria Diodatti Sampaio
Oficial de Gabinete - SME - AJ
RF: 552.950.6

Interessado: SME/DAE

Assunto: Ata RP nº 22/SME/DAE/2014 – Aquisição de pães de forma tradicional e integral para unidades educacionais – PAE

SME/G

Sr. Chefe de Gabinete,

Trata-se de processo por meio do qual se visa à aquisição de 253.750 kg de pão de forma tradicional e 249.750 kg de pão de forma integral, para os meses de março a setembro de 2015, através da utilização da Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DAE/2014, para atender à necessidade de unidades educacionais no âmbito do programa de alimentação escolar – PAE (fls. 02/06).

A referida Ata consta de fls. 07/19, encontrando-se dentro de seu prazo regular de vigência. A requisição de compras foi anexada sob fls. 5/6, contendo as justificativas e os quantitativos necessários, que se encontram dentro dos limites estimados na Ata de Registro de Preços.

O valor estimado para as aquisições é de R\$ 2.309.125,00 (dois milhões, trezentos e nove mil, cento e vinte e cinco reais) e R\$ 2.684.812,50 (dois milhões, seiscentos e oitenta e quatro mil, oitocentos e doze reais e cinquenta centavos), relativos respectivamente aos quantitativos solicitados de pão de forma tradicional e de pão de forma integral, tendo em vista o valor unitário dos itens, previsto na cláusula segunda da Ata nº 22/SME/DAE/2014.

Foi realizada reserva orçamentária (fls. 37 e 38) para suportar as despesas advindas da contratação em questão.

A pesquisa de preços foi efetuada pelo setor competente, comprovando que o preço registrado encontra-se abaixo da média de mercado (vide quadro resumo de fls. 33). Acerca da pesquisa, cumpre observar que a mesma foi feita atendo-se às especificações técnicas do objeto, conforme fls. retro.

Com tais considerações, e estando o processo em termos sob o ponto de vista jurídico-formal, submetemos o presente a este Gabinete para apreciação quanto à utilização da Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DAE/2014, para aquisição de pães de forma pela competência delegada pela Portaria SME nº 575/13, cabendo ressaltar que, por ocasião da assinatura do contrato ou emissão da nota de empenho, caso autorizado, a documentação de regularidade fiscal pertinente deve estar com prazo de validade em vigor.

São Paulo, 11 de fevereiro de 2015.

De acordo.


MARTHA BRAGA RIBAS
Procuradora do Município
Assessora Jurídica – SME/AJ
OAB/SP nº 197.463


LUIZ GUILHERME DA CUNHA MELLO
Procurador do Município
Assessor chefe – SME/AJ
OAB/SP nº 291.265

do Processo nº 2014-0.346.883-0

Folha de Informação nº 44
Em 11/02/15 (a) aut

Interessado: SME/DAE

Claudia Maria Diodatti Sampaio
Oficial de Gabinete - SME - AJ
RF: 552.950.6

Assunto: Ata RP nº 22/SME/DAE/2014 – Aquisição de pães de forma tradicional e integral para unidades educacionais – PAE

DESPACHO

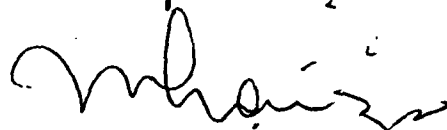
I. À vista das informações que instruem o presente, notadamente as requisições de compras de fls. 5 e 6, a pesquisa de preços de fls. 33, as reservas orçamentárias de fls. 37 e 38 e a manifestação da Assessoria Jurídica, **AUTORIZO**, mediante apresentação de certidões negativas de débito atualizadas, a contratação da empresa **Panificadora e Distribuidora Reali Junior Ltda.**, CNPJ nº 01.731.083/0001-51, por meio da utilização da Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DAE/2014, para aquisição de 253.750 kg de pão de forma tradicional e 249.750 kg de pão de forma integral, para os meses de março a setembro de 2015, totalizando respectivamente os valores de R\$ 2.309.125,00 (dois milhões, trezentos e nove mil, cento e vinte e cinco reais) e R\$ 2.684.812,50 (dois milhões, seiscentos e oitenta e quatro mil, oitocentos e doze reais e cinquenta centavos), considerando-se os valores unitários dos itens de R\$ 9,10 e R\$ 10,75, nos termos da cláusula segunda da referida Ata.

II. **AUTORIZO**, ainda, a emissão das respectivas Notas de Empenho que onerarão a dotação orçamentária nº 1600.1624.12.306.3010.6.553.3.3.90.30.00.00, conforme fls. 37 e 38.

III. Publique-se.

IV. Encaminhe-se à DAE-Financeiro para emissão da Nota de Empenho e demais providências em prosseguimento, nos termos do parecer da Assessoria Jurídica de SME, devendo ser comunicado ao DAE o quantitativo utilizado da Ata, para fins de controle.

São Paulo, 12 de fevereiro de 2015.


MARCOS ROGÉRIO DE SOUZA
Chefe de Gabinete
Secretaria Municipal de Educação

FOLHA Nº 45 do PA.

Nº 2014-0.346.883-0

ASSINATURA

Márcia Maria da Silva Isbrage

Assistente de Gestão P. Públicas

RF. 634.057.1

SME/DAE

Imprensa Oficial

Para os devidos fins de direito público ou privado, acusamos o recebimento das informações descritas no formulário e responsabilizamos por sua efetiva publicação no Diário Oficial, sendo a responsabilidade integral do Publicante quanto ao seu conteúdo.

A seguinte licitação foi recebida com sucesso:

Comprovante de recebimento de matéria nº 5997447

Publicante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO

Endereço: Rua Borges Lagoa, 1230, Vila Clementino, CEP: 04038003, São Paulo, SP

Nome do Usuário: Márcia Maria da Silva Isbrage

CPF do Usuário: 066.248.498-35

Anunciante: Secretaria Municipal de Educação - SME

Caderno: Cidade de SP

Seção: GABINETE DO SECRETÁRIO

Modalidade: COMPRA POR ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Número: 22/SME/DAE/2014

Evento: DESPACHO ATA

Natureza: Materiais e Equipamentos

Grupo: Generos Alimentícios

Objeto da Licitação: Aquisição de pães de forma tradicional e integral

Processo: 2014-0.346.883-0

Local de Execução: São Paulo

Data de Publicação: 21/02/2015

Origem: Município de São Paulo

Secretaria: EDUCAÇÃO

Síntese: Conteúdo transformado em arquivo - HASH 2E67DBA727C4CD00FE01BA417ED4D9DB

Nota:

Total Previsto: 4.993.937,50

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamblaro

RF: 729.902.8

SME/DAE

condição, no CONAG/Confed de Camerão, o seu representante, o senhor J. B. N'GOM, afirmou que a situação política do país não é satisfatória, mas houve um acordo de desarmamento assinado em 1993, com a mediação do Exército francês. A situação, no entanto, não mudou. O Exército francês, segundo o senhor J. B. N'GOM, não conseguiu fazer cumprir o acordo de desarmamento. O senhor J. B. N'GOM afirmou que a situação política do país não é satisfatória, mas houve um acordo de desarmamento assinado em 1993, com a mediação do Exército francês. A situação, no entanto, não mudou. O Exército francês, segundo o senhor J. B. N'GOM, não conseguiu fazer cumprir o acordo de desarmamento.

[illegible][illegible]

SECRETARIA MUNICIPAL DE BORDALO
ESTRADA DO TRIZO DE CONTINHO, 6 - 6920-000 TRIZO
PROV. DO ALGARVE - TEL. 01-2914-1444-45
FAX 01-2914-1444-45
CORREIO ELECTRÓNICO: cm.bordalo@cm-bordalo.pt
CONTABILIDADE MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE S. M. DO
CORREIO ELECTRÓNICO: cm.bordalo@cm-bordalo.pt

A IMPRENSA OFICIAL DO ESTADO SA garante a autenticidade deste documento quando visualizado eletronicamente no portal www.impressaooficial.com.br eadoado, 21 de fevereiro de 2016 às 02:31:28.

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

84.

2013-0.322.174-4

244



Vanda Maria Lamalero
RF: 729.982.8
SME/DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Folha de Informação nº 44

Do processo nº 2014-0.346.883-0

23/02/2015

a) Viviane Regina S. Delgado
Assistente Técnico II
RF: 817.122-0
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL.

SME/DAE/FIN
Sra. Contadora,

Conforme item IV do Despacho de fl. 44, encaminhamos o presente a V.S.^a para empenho.

S.P. 23/02/2015

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Elizabeth Aparecida de Oliveira".

ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA
Assistente Técnico II
RF 574.318.4
SME/DAE/CONTRATOS

Maria das Graças Maran

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Samalero
RF: 729.902.8
SME/DAE 245

De: Dayana de Siqueira Dalbello
Enviado em: terça-feira, 24 de fevereiro de 2015 17:36
Para: Maria das Graças Maran
Assunto: ENC: ENC: Informação Conta Bancária

Prioridade: Alta

Folha n.º 48 do Processo
2014-0.346.883-0

Ass.: Maria das Graças Maran
RF: 789.465.1
SME/DAE

Graça,
Boa Tarde.

Segue informação da empresa Panificadora e Distribuidora Re-ali Junior Ltda.

Att.



Dayana de Siqueira Dalbello
SME/DAE/Contratos
☎ 55 11 3111-8666
www.portalsme.prefeitura.sp.gov.br

De: Jose carlos Sorrilha [mailto:josecarlos@pph.com.br]
Enviada em: terça-feira, 24 de fevereiro de 2015 17:14
Para: Dayana de Siqueira Dalbello
Cc: Luciana - Realijunior; Cleverson - Reali Junior
Assunto: Re: ENC: Informação Conta Bancária
Prioridade: Alta

Dayana, boa tarde.

Esclarecemos que a conta bancária que consta no cadastro da prefeitura não existe mais.

Segue abaixo os dados para que seja feito o cadastramento correto da conta bancaria atual:

PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA
CNPJ : 01.731.083/0001-51
BANCO DO BRASIL – CAMPO LIMPO PAULISTA
Numero da agência – 6936-1
N. conta. 120.400-9

Sds.

Jose Carlos Sorrilha
PPH - POLI-PHOENIX
(11) 5562 7512

Em 24/02/2015, à(s) 17:00, Dayana de Siqueira Dalbello <ddalbello@PREFEITURA.SP.GOV.BR> escreveu:

José Carlos,
Boa Tarde.

2013-0.322.174-4

246
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Estamos efetuando a emissão da Nota de Empenho para Aquisição de pães de forma tradicional e integral, para tanto peço que esclareça, por favor, o questionamento abaixo, enviado pelo nosso Financeiro, em relação à conta corrente cadastrada em nosso sistema SOF, em nome da empresa Panificadora e Distribuidora Re-ali Junior Ltda.

No aguardo.

<image002.jpg>

De: Maria das Graças Maran
Enviada em: terça-feira, 24 de fevereiro de 2015 16:50
Para: Dayana de Siqueira Dalbello
Assunto: ENC: Informação
Prioridade: Alta

Folha nº 49 do Processo
2014-0.346.883-0

Ass.: 

Maria das Graças Maran
RF: 789.465.1
SME/DAE

Boa Tarde

Dayana, por gentileza, peço que confirme a dados da C/C da Empresa Panificadora e Distribuidora Re ali Junior Ltda, para que possamos confirmar o cadastro no SOF, uma vez, que já possuímos a C/C 19.128-0, AG.: 3213-1 no CNPJ nº 01.731.083/0001-51.

Não deixando de lembrar que caso, esta C/C seja excluída de nosso Cadastro Financeiro, isto ocorrerá para Todo o Sistema Financeira da Prefeitura, com préjuízo da Empresa não conseguir receber mais nesta conta.

Muito obrigada.

<image001.jpg>

"Esta mensagem, incluindo seus anexos, é confidencial e seu conteúdo é restrito ao destinatário da mensagem. Caso você a tenha recebido por engano, queira, por favor, retorná-la ao destinatário e apagá-la de seus arquivos. É expressamente proibido o uso não autorizado, replicação ou disseminação da mesma. As opiniões contidas nesta mensagem e seus anexos não necessariamente refletem a opinião do órgão emissor".



2013 0.322.174-4

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Dotação Orçamentária Geral por Órgão

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902,8
SME/DAE

Exercício: 2015

Órgão : 16 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 24 - Departamento de Alimentação Escolar
Fonte : 00 - Tesouro MunicipalFolha n.º 50 do Processo
2014-0.346.883-0Ass.: *Mar*Maria das Graças Maran
RF: 789.465,1
SME/DAE

Valores Anuais			
Orçado		Executado	
Inicial:	227.532.030,00	Atual:	227.532.030,00
Crédito Adicionais		Bloqueios	
Suplementar:	0,00	Congelamentos:	0,00
Especial:	0,00	Decreto:	0,00
Extraordinário:	0,00		
Redução:	0,00		
Orçamento Pessoal		Disponível	
Inicial:	0,00	Orçamento Disponível:	227.532.030,00
Atual:	0,00	Reserva Dotação:	166.079.033,28
		Saldo Dotação:	61.452.996,72
		Total Liberado:	216.155.000,00
		Saldo Autorizado	
		Total:	68.857.427,36
		Pessoal:	0,00
		Demais Despesas:	68.857.427,36

Valores Mensais	Valores Liberados	Valores Empenhados	Saldo Cotas Mensais	Saldo Mensal Acumulado
Janeiro:	100.000,00	0,00	100.000,00	100.000,00
Fevereiro:	27.000.000,00	15.645.432,93	11.354.567,07	11.454.567,07
Março:	26.000.000,00	33.560.128,93	(7.560.128,93)	3.894.438,14
Abril:	25.000.000,00	28.524.733,51	(3.524.733,51)	369.704,63
Maio:	24.500.000,00	24.869.704,51	(369.704,51)	0,12
Junho:	24.500.000,00	18.179.508,49	6.320.491,51	6.320.491,63
Julho:	25.000.000,00	4.556.531,08	20.443.468,92	26.763.960,55
Agosto:	14.000.000,00	4.763.165,40	9.236.834,60	36.000.795,15
Setembro:	14.000.000,00	4.490.979,98	9.509.020,02	45.509.815,17
Outubro:	12.000.000,00	4.547.897,35	7.452.102,65	52.961.917,82
Novembro:	12.000.000,00	4.183.527,44	7.816.472,56	60.778.390,38
Dezembro:	12.055.000,00	3.975.963,02	8.079.036,98	68.857.427,36
	216.155.000,00	147.297.572,64	68.857.427,36	



2013-0.322.174-4
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
Extrato da Contratação

Vanda Maria Amaral Exercício: 2015
RF: 729.902.8
SME/DAE

248

Órgão origem: 16 - Secretaria Municipal de Educação	Órgão atual: 16 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade origem: 24 - Departamento de Alimentação Escolar	Unidade atual: 24 - Departamento de Alimentação Escolar
Nº Referência: 4020	Nº Termo original:
Ano/Exercício: 2015	

Nº Processo: 2014-0.346.883-0 Situação: ATIVA Nº Edital: 28/SME/2014
Tipo da Contratação: 2 - Termo de Contrato
Dotação: 16.24.12.306.3010.6.553.33903000.00
Elemento:
Sub-Elemento:
Item:

Folha n.º 5 do Processo
2014-0.346.883-1

Ass.: Maria das Graças Maranhão
Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

Fundamentação Legal: 6 - Lei Federal 10.520/02
Condição de Pagamento: Código: 9 - Descrição: 30 dias corridos após adimplimento do contrato
Índice Econômico: 33 - IPC/FIPE
Gestor Responsável: 813.472.3-FÁTIMA MOHAMAD ABOUCUCH
Designação do gestor:
Registro de Preço: 22/2014 Órgão RP: 16 - Secretaria Municipal de Educação
Órgão Externo:

Modalidade Licitação: 12 - Pregão
Informado:

Data do lo:
Preposto da contratada:
Dt. Início vigência: 25/02/2015 Dt. Fim vigência: 31/10/2015 Dt. Fim vigência atualizada: 31/10/2015
Dt. Assinat. Despacho: 12/02/2015 Dt. Publíc. Despacho: 21/02/2015 Nº Pág. D.O.C. Despacho: 121
Dt. Assinat. Contrato: Dt. Public. Contrato: Nº Pág. D.O.C. Contrato:

Objeto da contratação: Despesa com Aquisição de 253.750 Kg de Pão de Forma Tradicional e 249.750 Kg de Pão de Forma Integral - ATA de RP 22/SME/DAE/2014 - TESOURO

Valores	Montante Principal	Montante Realjuste	Aditamentos	Realjustes	Vi. Atualizado
Vi. Inicial da Contratação:	4.993.937,50	0,00	0,00	0,00	4.993.937,50
Vi. Empenhos Anteriores:	0,00	0,00			
	Saldo a Empenhar	Saldo a Liquidar	Saldo a Pagar	Pagamentos	Anulações
Montante Principal:	4.993.937,50	0,00	0,00	0,00	0,00
Montante Realjuste:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Credores	Código	C.N.P.J / C.P.F	Nome / Razão Social	Tipo Vínculo	Situação	Dt. Ativação	Dt. Inativação
	85289	01.731.063/0001-51	PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA AV MARGINAL, 277, 000	Credor	ATIVO	12/02/2015	

Sujeito a Retenção:

Reservas Associadas	Nº	Data	Nº Processo	Órgão	Unidade
	8025	28/01/2015	2014-0.346.883-0	16 - Secretaria Municipal de Educação	24 - Departamento de Alimentação Escolar
	8030	28/01/2015	2014-0.346.883-0	16 - Secretaria Municipal de Educação	24 - Departamento de Alimentação Escolar



2013-0.322.174-4
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
NOTA DE EMPENHO

Vanda Maria Jamalano
RF: 729.902.8 Nº
SME/DAE

249

23029

Global

Data de Emissão: 25/02/2015

Processo: 2014-0.346.883-0

Folha nº 52 do Processo
2014-0.346.883-0

Ass.: UGM

Identificação da Unidade

Órgão: 16.00 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 16.24 - Departamento de Alimentação Escolar
Endereço: Rua Líbero Badaró - 425 - Centro - São Paulo - SP - 01009000

Maria das Graças Maran

RF: 789.465.1

SME/DAE

SME

DAE

CNPJ: 48.392.114/0001-25

Telefone: (11) 3396-7395

Identificação do Credor

Credor: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA
Endereço: AV MARGINAL, 277 - 000 - CHAC BOA ESPERANÇA - Jarinu - SP - 13240001

CNPJ / CPF: 01.731.083/0001-51

Telefone: 00(011)4016-1018

Dados Bancários: Banco - 1 Agência - 6.936 -1 Conta Corrente - 000.120.400-9

Identificação da Dotação

Programática: 16.24.12.306.3010.6553 - Alimentação Escolar
Despesa: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo
Fonte de Recurso: 00 - Tesouro Municipal

Especificação da Despesa

SubElemento: 07 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO
Item: 05 - Pães, doces, biscoitos e salgados

Histórico: Despesa com Aquisição de 253.750 Kg de Pão de Forma Tradicional - ATA de RP 22/SME/DAE/2014 - TESOURO

Fundamentação Legal: 6 - Lei Federal 10.520/02

Modalidade de Licitação: 12 - Pregão

Detalhamento da Ação

Código do DA: 408.00.00.00.001 - Programa Municipal de Alimentação Escolar

Valor: R\$ 2.309.125,00 Dois Milhões e Trezentos e Nove Mil e Cento e Vinte e Cinco Reais

Demonstrativo de Saldos na inclusão

Operação Anterior

Saldo Anterior da Dotação: R\$ 19.006.692,00
Saldo Anterior da Reserva: R\$ 2.309.125,00
Valor do Empenho: R\$ 2.309.125,00
Saldo Disponível da Dotação: R\$ 16.697.567,00
Saldo Disponível da Reserva: R\$ 0,00

Reserva: 8026/2015

Contratação: 4020/2015

Programação da Liquidação

Condições de Pagamento: Código 9 Descrição 30 dias corridos após adimplimento do contrato

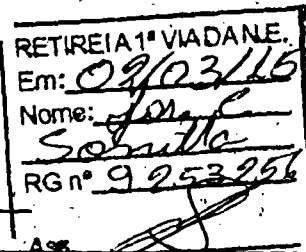
Prazo(em dias): 249 Início da Vigência:

Mês	Valor	Mês	Valor	Mês	Valor	Mês	Valor
Jan	0,00	Abr	0,00	Jul	147.875,00	Out	295.750,00
Fev	0,00	Ma	0,00	Ago	384.000,00	Nov	0,00
Mar	0,00	Jun	1.205.750,00	Set	295.750,00	Dez	0,00

Responsável pela Área Contábil

Incluído no Sistema por D789465

Marcia B. Nogueira Shimoda
Esp. Adm. Orç. e Fin. Públicas
CRC: 182712/O-4 - SME/DAE/FIN





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO DA NOTA DE EMPENHO

FOLHA

1 de 2

DOTAÇÃO 16.24.12.306.3010.6.553.33903000.00		NÚMERO DO PROCESSO 2014-0.346.883-0	Nº DO EMPENHO 23029/2015
IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			
PREFIXO \ DAE	NOME Departamento de Alimentação Escolar		TELEFONE (11) 3396-7395

DADOS COMPLEMENTARES DA NOTA DE EMPENHO

ORDEN	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	253.750,00	KG	OBJETO: Aquisição de 253.750 Kg de Pão de Forma Tradicional. CONDIÇÕES PAGTO.: Cláusula Décima Segunda da ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias a contar da data em que for atestada a efetiva entrega do produto. PENALIDADES: Em conformidade com a cláusula Décima Terceira da ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014. Folha n.º 53 do Processo 2014-0.346.883-0 Ass.: <i>[assinatura]</i> Márcia das Graças Maran RF: 789.465.1 SME/DAE	9,1000000 2015 - 0.322.174-4 Vanda Maria Carneiro RF: 729.902 SME/DAE 250	2.309.125,00
DATA DE EMISSÃO 25/02/2015				R\$	2.309.125,00

Continua...

Usuário responsável pela Inclusão: D789465

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO DA NOTA DE EMPENHO

FOLHA

2 de 2

DOTAÇÃO 16.24.12.306.3010.6.553.33903000.00		NÚMERO DO PROCESSO 2014-0.346.883-0	Nº DO EMPENHO 23029/2015
IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			
PREFIXO DAE	NOME Departamento de Alimentação Escolar	TELEFONE (11) 3396-7395	

DADOS COMPLEMENTARES DA NOTA DE EMPENHO
Observações do Anexo / Local de Entrega e ou Execução de Serviço
LOCAL DE ENTREGA: Em conformidade com a Cláusula Sexta, item 6.1 e 6.2 da ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014.
VIGÊNCIA DA ATA DE RP nº 22/SME/DAE/2014: 02/10/14 a 02/10/15.
OBS.: As demais informações para a realização do ajuste constam nas cláusulas do termo de contrato a ser firmado entre as partes.

Folha nº 54 do Processo
2014-0.346.883-0Ass.: 
Maria das Graças Maranh
RF: 789.465.1
SME/DAE251
2013-0.322.174.4
Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Usuário responsável pela inclusão: D789465



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
NOTA DE EMPENHO

Nº 23064

Folha n.º 55 do Processo
2014-0.346.883-0
Ass.: *[assinatura]*

Global
Data de Emissão: 25/02/2015
Processo: 2014-0.346.883-0

Identificação da Unidade

Órgão: 16.00 - Secretaria Municipal de Educação
Unidade: 16.24 - Departamento de Alimentação Escolar
Endereço: Rua Libero Badaró - 425 - Centro - São Paulo - SP - 01009000

Maria das Graças Maran
RF: 789.465.1
SME/DAE

SME
DAE
CNPJ: 46.392.114/0001-25

Telefone: (11) 3396-7395

Identificação do Credor

Credor: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA
Endereço: AV MARGINAL, 277 - 000 - CHAC BOA ESPERANÇA - Jarinu - SP - 13240001

CNPJ / CPF: 01.731.083/0001-51
Telefone: 00(011)4016-1018

Dados Bancários: Banco - 1 Agência - 6.936 -1 Conta Corrente - 000.120.400-9

Identificação da Dotação

Programática: 16.24.12.306.3010.6553 - Alimentação Escolar
Despesa: 3.3.90.30.00 - Material de Consumo
Fonte de Recurso: 00 - Tesouro Municipal

2013-0.322.174-4

Especificação da Despesa

SubElemento: 07 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO
Item: 05 - Pães, doces, biscoitos e salgadinhos
Histórico: Despesa com Aquisição de 249.750 Kg de Pão de Forma Integral - ATA de RP 22/SME/DAE/2014 - TESOURO
Fundamentação Legal: 6 - Lei Federal 10.520/02 Modalidade de Licitação: 12 - Pregão

Vanda Maria Jamaiaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

Detalhamento da Ação

Código do DA: 408.00.00.00.001 - Programa Municipal de Alimentação Escolar

Valor: R\$ 2.684.812,50 Dois Milhões e Seiscentos e Oitenta e Quatro Mil e Oitocentos e Doze Reais e Cinquenta Centavos

Demonstrativo de Saldos na inclusão

Operação Anterior

Saldo Anterior da Dotação:	R\$ 16.697.567,00	Reserva: 8030/2015
Saldo Anterior da Reserva:	R\$ 2.684.812,50	Contratação: 4020/2015
Valor do Empenho:	R\$ 2.684.812,50	
Saldo Disponível da Dotação:	R\$ 14.012.754,50	
Saldo Disponível da Reserva:	R\$ 0,00	

Programação da Liquidação

Condições de Pagamento: Código 9 Descrição 30 dias corridos após adimplimento do contrato

Prazo(em dias): 249

Início da Vigência:

Mês	Valor	Mês	Valor	Mês	Valor	Mês	Valor
Jan	0,00	Abr	0,00	Jul	349.375,00	Out	349.375,00
Fev	0,00	Mai	0,00	Ago	255.312,50	Nov	0,00
Mar	0,00	Jun	1.381.375,00	Set	349.375,00	Dez	0,00

[assinatura]
Marcia B. de Souza Shimoda
Esp. Adm. e Fin. Públicas
CNC: 18.2717-4 - 1.447.345/FIN
Responsável pela Área Contábil

Incluído no Sistema por D789465

RETIREIA 1ª VIADANE.
Em: 09/03/15
Nome: *[assinatura]*
RG nº 9853256
Ass: *[assinatura]*

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO DA NOTA DE EMPENHO

FOLHA

1 de 2

DOTAÇÃO 16.24.12.306.3010.6.553.33903000.00		NÚMERO DO PROCESSO 2014-0.346.883-0	Nº DO EMPENHO 23064/2015
IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			
PREFÍXO DAE	NOME Departamento de Alimentação Escolar		TELEFONE (11) 3396-7395

DADOS COMPLEMENTARES DA NOTA DE EMPENHO

ORDEN	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	249.750,00	KG	OBJETO: Aquisição de 249.750 Kg de Pão de Forma Integral. CONDIÇÕES PAGTO.: Cláusula Décima Segunda da ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014. O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias a contar da data em que for atestada a efetiva entrega do produto. PENALIDADES: Em conformidade com a cláusula Décima Terceira da ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014. Folha n.º 56 do Processo 2014-0.346.883-0 Ass.: <u>Maria das Graças Maranhão</u> Maria das Graças Maranhão RF: 789.465.1 SME/DAE	10,7500000	2.684.812,50
DATA DE EMISSÃO 25/02/2015				R\$	2.684.812,50

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jaramal
RF: 729.902.8
SME/DAE

253

Continua...

Usuário responsável pela Inclusão: D789465



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO DA NOTA DE EMPENHO

FOLHA

2 de 2

DOTAÇÃO 16.24.12.306.3010.6.553.33903000.00		NÚMERO DO PROCESSO 2014-0.346.883-0	Nº DO EMPENHO 23064/2015
IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE ORÇAMENTÁRIA			
PREFIXO DAE	NOME Departamento de Alimentação Escolar	TELEFONE (11) 3396-7395	

DADOS COMPLEMENTARES DA NOTA DE EMPENHO
Observações do Anexo / Local de Entrega e ou Execução de Serviço
LOCAL DE ENTREGA: Em conformidade com a Cláusula Sexta, item 6.1 e 6.2 da ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014.
VIGÊNCIA DA ATA DE RP nº 22/SME/DAE/2014: 02/10/14 a 02/10/15.
OBS.: As demais informações para a realização do ajuste constam nas cláusulas do termo de contrato a ser firmado entre as partes.

2013-0.322.174-4

Vanda Marie Jamalato
RF: 729.902.8
SME/DAE

Folha n.º 53 do Processo
2014-0.346.883-0

Ass.: Maria das Graças Maranhão
Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

254

Folha de informação nº 58

do processo nº 2014-0.346.883-0 Em, 26/02/15 a)

Maria das Graças Maranhão
RF: 789.465.1
SME/DAE

INT. SME – DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ASS. Despesa com aquisição de 253.750 kg de Pão de Forma Tradicional e 249.750 Kg de Pão de Forma Integral.

CONTRATADA: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA – ATA de RP nº 22/SME/DAE/2014.

2013 - 0.322.174-4 ²⁵⁵

Vanda Maria Jamalari
RF: 729.902.8
SME/DAE

SME/DAE /CONTRATOS

Sra. Assistente,

Com base no despacho exarado às fls. 44, encaminhamos o presente a Vossa Senhoria, informando que processamos os empenhos do recurso, conforme os dados apresentados.

As vias das notas de empenho que deveram ser entregue a Contratada se encontra anexada à contracapa.

Sem mais, segue para prosseguimento.

SME/DME/FIN, 26/02/2015

MARIA DAS GRAÇAS MARANHÃO
ASSIST. DE SUPORTE TÉCNICO
RF.: 789.465.1



2014-0.346.883-0 59

RE-ALL
JuniorVanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE**PROCURAÇÃO**

Pelo presente instrumento particular de Procuração e pela melhor forma de direito, a Panificadora e Distribuidora Re-All Júnior Ltda., sociedade limitada, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 01.731.083/0001-51, com sede Av. Marginal, 277, Chácara Boa Esperança, Bairro Fim do Campo, CEP 13240-000, na Cidade de Jarinu, Estado de São Paulo ("Outorgante"), neste ato, representada na forma de seu Contrato Social, por sua sócia e administradora Sra. Aline Bento Rossatto Germano, brasileira, casada, portadora da carteira de identidade RG. n.º 45.999.302-1, e inscrita no CPF/MF sob o n.º 219.944.768-50, nomeia e constitui seu representante a Sr. Sr. José Carlos Serrilha, portador da carteira de identidade RG n.º 9.253.256 e inscrita no CPF/MF sob o n.º 087.312.048-56, brasileiro, empresário, casado, domiciliado à Av. Santa Catarina, 941, Vila Mascote, Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, a quem confere poderes necessários para representar a Outorgante especificamente no Pregão Eletrônico nº 28/SME/2014 – Processo nº 2014-0.146.978-3 – Prefeitura da Cidade de São Paulo – Secretaria da Educação - Item 03 – Pão de Forma Tradicional e o item 04 – Pão de Forma Integral.

A presente Procuração é válida a partir da presente data e até o dia 31 de Dezembro de 2014

aridu
super

Jarinu, 25 de Agosto de 2014

2013-0.322.174 4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE**Panificadora e Distribuidora Re-All Júnior Ltda.**

p. Aline Bento Rossatto Germano

(sócia e administradora)

RG n.º 45.999.302-1

CPF n.º 219.944.768-50

OFICIAL DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELÃO DE NOTAS DO
MUNICÍPIO DE JARINU - SPconfio com o original.
Sr. 02/03/14Andrea A. de Oliveira Silva
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME/DAE / Compras**PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALL JÚNIOR LTDA.**

CNPJ.: 01.731.083/0001-51 - I.E.: 400.063.594.111

AV. MARGINAL, 277 - BAIRRO FIM DO CAMPO



RE-ALI
Junior

2014 - 0.346.883-0

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

A

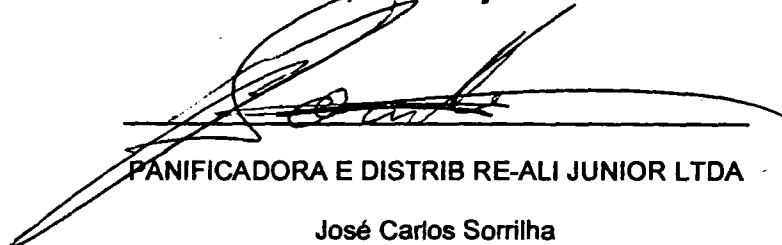
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2013 - 0.322.1744

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

A empresa **PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA.**, com sede na .
Av. Marginal ,277. Bairro Fim do Campo, Jarinu – SP , C.N.P.J. nº 01.731.083/0001-51 ,**DECLARA**,
sob as penas da lei e por ser a expressão da verdade, a inexistência de débitos junto a Fazenda
Federal, Estadual e Municipal.

JARINU , 2 de março de 2.015


PANIFICADORA E DISTRIB RE-ALI JUNIOR LTDA

José Carlos Sorilha
Procurador

PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JÚNIOR LTDA.

CNPJ.: 01.731.083/0001-51 - LE.: 400.063.594.111

AV. MARGINAL, 277 – BAIRRO FIM DO CAMPO

TEL.: (11) 4016-1018 – FAX.: (11) 4016-5851 – CEP: 13.240-000 – JARINU – SP



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS
TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA
CNPJ: 01.731.083/0001-51

258

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), com a exigibilidade suspensa, nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão, emitida em nome da matriz e válida para todas as suas filiais, refere-se exclusivamente à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://www.receita.fazenda.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.fazenda.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014.

Emitida às 07:55:50 do dia 18/12/2014 <hora e data de Brasília>.

Válida até 18/06/2015.

Código de controle da certidão: C8EF.218E.3C31.798E

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

2014-0.346.883-0

IMPRIMIR

VOLTAR

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE**CAIXA**
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

2013-0.322.174-4

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 01731083/0001-51
Razão Social: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA
Nome Fantasia: RE-ALI JUNIOR
Endereço: AV MARGINAL 277 CHAC BOA ESPERANCA / FIM DO CAMPO /
JARINU / SP / 13240-000

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 16/02/2015 a 17/03/2015**Certificação Número:** 2015021605084401159840

Informação obtida em 02/03/2015, às 10:19:17.

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei está condicionada à verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

2014 - 0.346.883-0

63
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARINU

Praça Francisco Alves Siqueira Jr., 111 - Jd. da Saúde - Jarinu - SP

Fone: (0xx11) 4016-8200 - Fax: (0xx11) 4016-8204

Site: www.jarinu.sp.gov.br

SECRETARIA DE FINANÇAS DIVISÃO DE TRIBUTOS SETOR DE TRIBUTOS IMOBILIÁRIOS

260
2013 - 0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

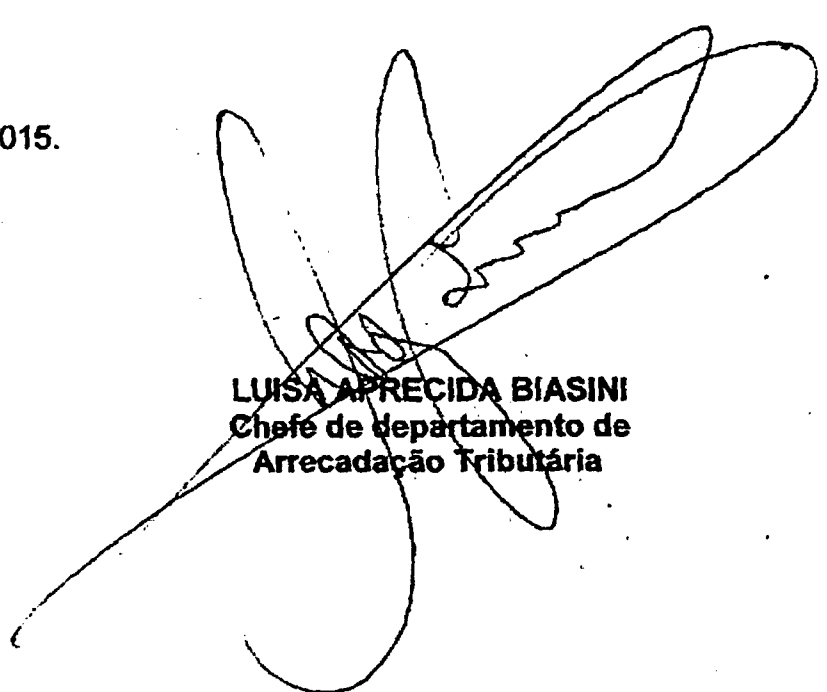
CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS IMOBILIÁRIOS MUNICIPAIS

CERTIFICAMOS em atendimento ao requerimento protocolado em 13 de fevereiro de 2015, que de acordo com o Cadastro Imobiliário desta Municipalidade, NÃO CONSTA até a presente data nenhuma inscrição imobiliária referente a empresa **PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JÚNIOR LTDA** CNPJ: 01.731.083/0001-51 não existindo portanto, pendências relativas à Taxas e Impostos Municipais neste setor.

Nada mais.

Emitida em: 13 de fevereiro de 2015.
Válida por 30 dias.


LEIDIMAR C NASCIMENTO
Auxiliar Administrativo


LUIZA APRECIDA BIASINI
Chefe de departamento de
Arrecadação Tributária



PREFEITURA MUNICIPAL DE JARINU

Prça Francisco Alves Siqueira Junior, 111 Jardim da Saúde Jarinu -SP Cep:13240-000
PABX: (11) 4016 - 8200 Fax: (11) 4016 - 8204 www.jarinu.sp.gov.br

SECRETARIA DE FINANÇAS

DIVISÃO DE TRIBUTOS

SETOR DE TRIBUTOS MOBILIÁRIOS

69
Vanda Maria Jamaiaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS MOBILIÁRIOS

2014 - 0.346.883-0

CERTIDÃO Nº: 417/2015

2013 - 0.322.174-4 261

Vanda Maria Jamaiaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

Cadastro:3020-0

CPF/CNPJ:01.731.083/0001-51

Nome.....:PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNI

Endereço....:AV MARGINAL, 277-CHAC BOA ESPERANCA 0

Bairro.....:FIM DO CAMPO

Complemento:

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar quaisquer débitos de responsabilidade do contribuinte acima identificado que vierem a ser apurados, CERTIFICAMOS que não constam até a presente data, neste Setor, pendências relativas à Taxas e Impostos Municipais.

ESTA CERTIDÃO É VALIDA ATÉ 14 de Março de 2015.

Nº de Autenticidade: 902457588902457

Jarinu, 12 de Fevereiro de 2015.



RE-ALI
Junior

2014-0.346.883-03 65

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

DECLARAÇÃO DA NÃO INSCRIÇÃO NO CADIN

262

2013-0.322.174-4

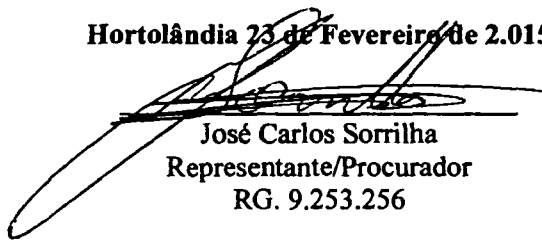
À

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Re-Ali Júnior Ltda, inscrita no CNPJ 01.731.083/0001-51, com sede Av. Marginal 277, chácara Boa Esperança, bairro Fim do Campo, Jarinú, São Paulo, **DECLARA**, sob as penas da lei e por ser a expressão da verdade, que não está inscrita no CADIN – Cadastro Informativo Municipal.

Hortolândia 23 de Fevereiro de 2.015


José Carlos Sorilha
Representante/Procurador
RG. 9.253.256

PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JÚNIOR LTDA.

CNPJ.: 01.731.083/0001-51 - LE.: 400.063.594.111

AV. MARGINAL, 277 – BAIRRO FIM DO CAMPO

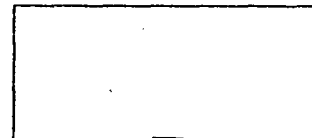
TEL.: (11) 4016-1018 – FAX.: (11) 4016-5851 – CEP: 13.240-000 – JARINU – SP

2014-0.346.883-0 66



Secretaria Municipal de Finanças (SF)

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE



Consulta Cadin Municipal

2013-0.322.1744

Informe uma das opções:

CNPJ/CPF:

01.731.083/0001-51

(somente números)

263

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

6SLN

Digite os caracteres que aparecem
na figura (letras em maiúsculo)



Pesquisar

Voltar

Limpar

Nova Consulta

Gerar Comprovante

NÃO FORAM ENCONTRADAS PENDÊNCIAS PARA O CNPJ 01.731.083/0001-51 - PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA.

Artigo 7 da Lei Municipal nº 14.094/2005: "A Inexistência de registro no CADIN Municipal não configura reconhecimento de regularidade de situação, nem elide a apresentação dos documentos exigidos em lei, decreto e demais atos normativos."

2014-0.346.883 0

67



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Página 1 de 1

269

2013-0.322.174-4

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Nome: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 01.731.083/0001-51

Certidão n°: 65388420/2014

Expedição: 16/10/2014, às 10:03:01

Validade: 13/04/2015 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o n° 01.731.083/0001-51, NÃO CONSTA do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei n° 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa n° 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



2014 - 0.346.883-0
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Coordenadoria da Dívida Ativa

68
Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

**Certidão Negativa de Débitos Tributários
da**

265
2013 - 0.322.174-4

Dívida Ativa do Estado de São Paulo

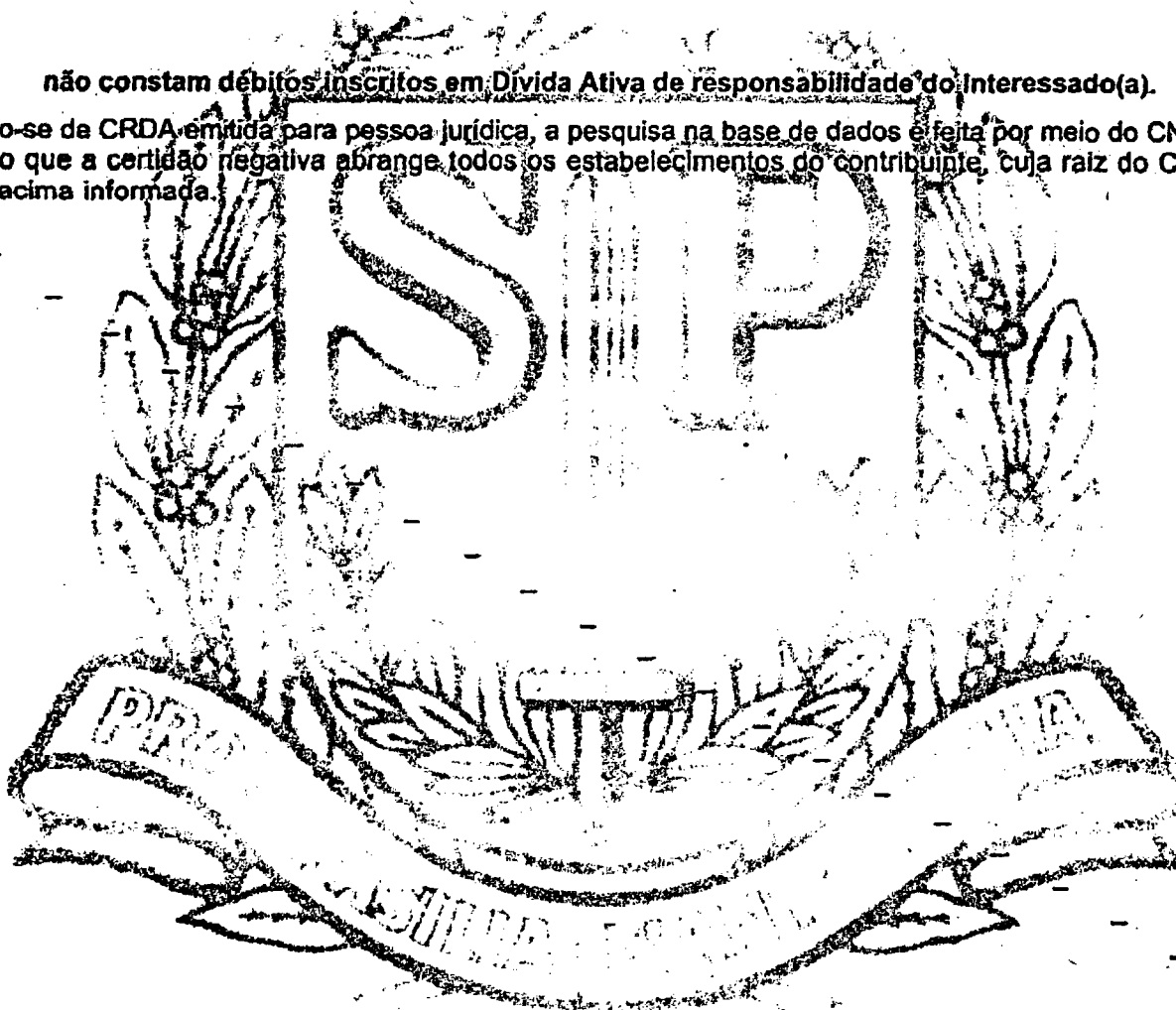
CNPJ Base: 01.731.083

Vanda Maria Camalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Ressalvado o direito de a Fazenda do Estado de São Paulo cobrar ou inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade da pessoa jurídica/física acima identificada que vierem a ser apuradas, é certificado que:

não constam débitos inscritos em Dívida Ativa de responsabilidade do Interessado(a).

Tratando-se de CRDA emitida para pessoa jurídica, a pesquisa na base de dados é feita por meio do CNPJ Base, de modo que a certidão negativa abrange todos os estabelecimentos do contribuinte, cuja raiz do CNPJ seja aquela acima informada.



Certidão nº 6955733

Folha 1 de 1

Data e hora da emissão 12/02/2015 15:03:31

(hora de Brasília)

Validade 30 (TRINTA) dias, contados da emissão.

Certidão emitida nos termos da Resolução Conjunta SF-PGE nº 2, de 9 de maio de 2013.

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no sítio

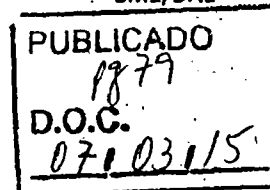
<http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br>

CONTRATO Nº 16/SME/DAE/2014

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 2014-0.346.883-0

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 22/SME/DAE/2014

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/SME/2014



OBJETO: Aquisição de 253.750 kg de pão de forma tradicional e de 249.750 kg de pão de forma integral.

VALOR: R\$ 4.993.937,50 (quatro milhões, novecentos e noventa e três mil, novecentos e trinta e sete reais e cinquenta centavos)

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, POR MEIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA - 2013 - 0.322.174-4
CNPJ: 01.731.083/0001-51

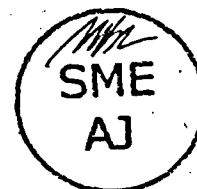
DOTAÇÃO ONERADA: 16.00.16.24.12.306.3010.6553.3.3.90.30.00.00

Vanda Maria Jamafaro
RF: 729.902.8
SME/DAE

Aos 02 (dois) dias do mês de março de 2015, a Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Alimentação Escolar, com domicílio na Rua Líbero Badaró, nº 425 – 20º andar, Centro, São Paulo/SP, neste ato, representada pelo Chefe de Gabinete da Secretaria Municipal de Educação, Sr. Marcos Rogério de Souza, a seguir designada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA, inscrita no CNPJ 01.731.083/0001-51, situada na Av. Marginal nº 277, Bairro Fim do Campo, CEP: 13240-000, Jarinu – SP – Tel. (11) 4016-1018 Fax. (11) 4016-5851 – e-mail: relaijunior@realijunior.com.br - doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. José Carlos Sorrilha, portador do RG nº 9.253.256 e inscrito no CPF sob nº 087.312.048-56, nos termos da legislação que dispõe sobre contratos administrativos, com amparo na Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DAE/2014 e conforme despacho às fls. 44 do processo em epígrafe, têm entre si justo e contratado o que segue.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. A CONTRATADA obriga-se a fornecer, na forma e prazo determinado neste contrato: cujo objeto é a **Aquisição de 253.750 kg de pão de forma tradicional e de 249.750 kg de pão de forma integral**, nos termos do estabelecido na Ata de R.P. nº 22/SME/DAE/2014.



**CLÁUSULA SEGUNDA - DA ENTREGA**

- 2.1. A(s) entrega(s) do(s) objeto(s) deverá (ão) obedecer o determinado na Cláusula Sexta da Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DAE/2014.
- 2.2. No ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto, com as especificações mínimas descritas na Cláusula Primeira da Ata de Registro de Preços nº 22/SME/DME/2012, será emitido Termo de Recebimento Provisório, pela Contratante.
- 2.3. O referido objeto deverá ser entregue acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho.

2.4. PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA:

- 2.4.1. Os procedimentos para entrega estão descrito no 6.2 e 6.3 da Ata de Registro de Preços e deverão ser observados pela CONTRATADA para efetivação da entrega.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO LOCAL DA ENTREGA

- 3.1. As entregas deverão ser efetuadas em um dia da semana entre segunda-feira e sexta-feira, exceto feriados, conforme programação apresentada pelo DAE, das 08:00 horas até as 16:00 horas, nas unidades atendidas pelo DAE, conforme relação em **ANEXO XVII do edital**, ou em qualquer outro local a ser determinado, dentro do município de São Paulo. O número de unidades a atender corresponde a cerca de 1.631 (um mil seiscentos e trinta e um) pontos semanais, ou em qualquer outro local que vier a ser determinado, dentro do município de São Paulo.

- 3.1.1 Durante o período de férias e recesso escolar, poderá haver redução significativa ou suspensão de fornecimento.

- 3.1.2 A PMSP poderá incluir ou excluir unidades para entrega, desde que a quantidade inicialmente ajustada não ultrapasse o limite de 25 % (vinte e cinco por cento).

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

- 4.1. O presente contrato vigorará enquanto persistirem as obrigações assumidas pelas partes, observado o cronograma de execução conforme previsto no item 2.2 deste contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 5.1. O valor do presente Contrato é de R\$ 4.993.937,50 (quatro milhões, novecentos e noventa e três mil, novecentos e trinta e sete reais e cinquenta centavos), oriundo a dotação orçamentária nº 16.00.16.24.12.306.3010.6553.3.3.90.30.00.00, conforme demonstram as **Notas de Empenho nº 23029 e 23064**.
- 5.2. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com os fornecimentos, mediante apresentação dos originais da nota fiscal ou nota fiscal fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho;
- 5.3. 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).
- 5.3.1. Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da contratada, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8

- 5.3.2. 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.
- 5.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO DO BRASIL conforme estabelecido no Decreto nº 51.197 publicado no DOC do dia 22/01/2010.
- 5.5. O pedido de pagamento deverá ser acompanhado da nota fiscal ou nota fiscal fatura com atestado da unidade requisitante, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho.
- 5.5.1. Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.
- 5.6. Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes a pagamento dos fornecedores.

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

2013-0.322.174-4

Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

- 6.1. Pelo descumprimento do ajuste, a Contratada sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Secretaria Municipal de Educação - DAE, na condição de órgão gestor do presente contrato:
- 6.1.1. Caberá multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso na entrega cronogramada, desde que a justificativa eventualmente apresentada não seja aceita pela Administração, incidente sobre o valor da quantidade que deixou de ser entregue.
- 6.1.2. Caberá multa de 10% (dez por cento) por inexecução parcial do ajuste:
- 6.1.2.1. calculada sobre o valor da parcela inexecutada, quando a entrega dos produtos ocorrer em desconformidade com o exigido, independentemente da troca dos mesmos pela contratada, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade.
- 6.1.2.2. calculada sobre a quantidade de produto entregue irregularmente, quando o tipo de embalagem, rotulagem ou conteúdo líquido do produto estiver em desacordo com o solicitado, independentemente da troca do mesmo, que será aceita uma única vez, no prazo 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade.
- 6.1.2.3. Calculada sobre o valor da parcela entregue com atraso superior a 15 (quinze) dias e inferior a 30 (trinta) dias
- 6.1.3. Caberá multa de 20% (vinte por cento):
- 6.1.3.1. sobre o valor da nota de empenho, em caso de inexecução total do contrato;
- 6.1.3.2. sobre o valor da parcela não fornecida ou entregue com atraso superior a 30 (trinta) dias.
- 6.1.4. Caberá, outrossim, multa de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor dos produtos entregues:
- 6.1.4.1. Quando na 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, independentemente da reposição do produto pela contratada, que será



aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação, sem qualquer ônus para o Município.

- 6.1.4.2.** Quando, 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, implicando em sua destinação por autoridade sanitária, independentemente da sua reposição, que será aceita uma única vez, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data da Notificação/Intimação, sem qualquer ônus para a Municipalidade. Neste caso o fato será comunicado ao Secretário da Pasta, que adotará as medidas pertinentes junto aos órgãos e autoridades competentes, para eventual apuração da responsabilidade civil e criminal.
- 6.1.5.** No caso de laudo do produto (laboratorial e/ou sensorial, e/ou de classificação agrônômica, quando couber) apontar alguma irregularidade, o órgão de fiscalização federal ou estadual competente será comunicado para que defina sobre a destinação final da mercadoria, sendo que a inutilização dessa pela SME/DAE, mediante prévia notificação da empresa fornecedora, não eximirá a Municipalidade da comunicação do fato ao Órgão competente.
- 6.1.6.** Se a infração cometida pela contratada caracterizar má fé ou causar prejuízo ao abastecimento efetuado pela Administração, a ser atestado pelo Departamento da Alimentação Escolar - DAE, poderá este propor àquela a aplicação da penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração pelo período de até 02 (dois) anos, podendo, ainda, propor à autoridade competente a declaração de inidoneidade.
- 6.1.7.** A Administração poderá rescindir de imediato o (s) contrato (s), caso a contratada venha a reincidir nas infrações elencadas no subitem 6.1.4., 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.
- 6.1.8.** No caso de troca ou reposição do produto, a Contratada assumirá a responsabilidade pelos custos da análise e, também, da armazenagem, os quais incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pelo fornecedor por meio de recolhimento do Documento de Arrecadação do Município (DAMSP) nos termos da Portaria SF 63/2006, a ser emitido pelo Departamento de Alimentação Escolar - DAE.
- 6.1.8.1.** Na hipótese acima, o Órgão competente da Secretaria Municipal de Educação comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da mercadoria à Contratada, até que seja atestado o novo recebimento pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos.
- 6.2.** Caberá multa de 2% do valor do Contrato, por descumprimento de cláusula contratual cuja infração não constar especificamente prevista no rol da cláusula sexta.
- 6.3.** É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal 8.666/93, com suas alterações.
- 6.4.** As penalidades são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a de outras, sendo descontadas do pagamento devido ou cobradas administrativamente ou judicialmente.

- 6.5. As multas poderão ser descontadas do pagamento devido ou por intermédio da retenção de créditos decorrentes do contrato até os limites do valor apurado.
- 6.6. 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 executivo.
- 6.7. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº 8.666/93, observados os prazos ali fixados.
- 6.8. Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos ao Diretor do Departamento da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e protocolizados nos dias úteis, das 10h às 16h, na Rua Líbero Badaró, nº 425 – 9º andar, Centro, após o recolhimento em agência bancária dos emolumentos devidos.
- 6.9. 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 SÉTIMA - DA RESCISÃO

- 7.1. Constituem motivo para rescisão deste Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, aqueles previstos na Lei Federal nº 8.666/93 acarretando, na hipótese de rescisão administrativa, as consequências indicadas naquela lei.

CLÁUSULA OITAVA - DA SUBORDINAÇÃO DESTE CONTRATO

- 8.1. Este instrumento subordina-se às cláusulas e condições estabelecidas no Pregão Eletrônico nº 28/SME/2014, bem como as disposições contidas na lei federal nº 8.666/93 e aos preceitos de direito público.
- 8.2. Aplicam-se supletivamente a este Contrato, os princípios e normas de direito privado, sobretudo as disposições do código civil.

CLÁUSULA NONA - DOS FISCALIS DO CONTRATO

- 9.1. O(s) fiscal(is) do contrato e seu(s) suplente(s) será(ão) o(s) servidor(es) designado(s) no despacho da fls. 44 do processo administrativo 2014-0.346.883-0.

CLÁUSULA DÉCIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a seguinte documentação:

- 10.1.1. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 10.1.2. Certidão de regularidade fiscal atualizada quanto às contribuições para com o Instituto Nacional de Seguro Social.
- 10.1.3. Prova de regularidade para com a Fazenda do Município da sede ou domicílio da Contratada, relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada. Caso a Contratada 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.
- 10.1.4. Comprovante, obtido via internet, da não inscrição da empresa no CADIN - Cadastro Informativo Municipal.



- 10.1.5. Certidão conjunta negativa de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União emitida pela Receita Federal.
- 10.2. Ficam fazendo parte integrante deste, para todos os efeitos legais, o Edital de Pregão Eletrônico nº 28/SME/2014, seus Anexos e a proposta de preço da CONTRATADA inserta no Processo Administrativo nº 2014-0.146.978-3
- 10.3. A CONTRATADA fica obrigada a manter-se, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.
- 10.4. O ajuste, suas alterações e rescisão, obedecerão à Lei Municipal nº 13.278/02, as Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, e demais normas pertinentes.
- 10.5. Este instrumento poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei Federal 8.666/93.
- 10.6. Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Fazenda Pública da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

E, por estarem assim justas e contratadas, foi lavrado este instrumento que, após lido, conferido e achado conforme vai assinado e rubricado em 03 (três) vias de igual teor, pelas partes e 02 (duas) testemunhas abaixo identificadas.

MARCOS ROGÉRIO DE SOUZA
Chefe de Gabinete
Secretaria Municipal de Educação

JOSÉ CARLOS SORRILHA
PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA
RE-ALI JUNIOR LTDA

TESTEMUNHAS:

NOME: Wanda H. Amaral
R.G. nº 7.539.548-9

NOME: Andréa P. S.
R.G. nº 28.449.649-2

2014-0.346.883-0

Vanda Maria Jancaloro
RF: 729.902.8
SME/DAE**Imprensa Oficial**

Para os devidos fins de direito publico ou privado, acusamos o recebimento das informações descritas no formulário e responsabilizamos por sua efetiva publicação no Diário Oficial, sendo a responsabilidade integral do Publicante quanto ao seu conteúdo.

A seguinte licitação foi recebida com sucesso:

Comprovante de recebimento de matéria nº 6009646

Publicante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO

Endereço: Rua Borges Lagoa, 1230, Vila Clementino, CEP: 04038003, São Paulo, SP

Nome do Usuário: Andrea Alexandre de Oliveira Silva

CPF do Usuário: 259.939.528-30

Anunciante: Secretaria Municipal de Educação - SME

Caderno: Cidade de SP

Seção: GABINETE DO SECRETÁRIO

Modalidade: COMPRÁ POR ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Número: 22/SME/DAE/2014

Evento: EXTRATO DE COMPRA

Natureza: Materiais e Equipamentos

Grupo: Generos Alimentícios

Objeto: Aquisição de pães de forma tradicional e integral

Processo: 2014-0.346.883-0

Local de Execução: São Paulo

1a. Data de Publicação: 07/03/2015

Síntese: Conteúdo transformado em arquivo - HASH 8F5FE65C2309EF79D0049F6B26329AAB

Total Previsto:

Arquivo: DC.EGAAADM.75.010

Contratado: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE-ALI JUNIOR LTDA

CNPJ: 01.731.083/0001-51

Data de Assinatura: 02/03/2015

Prazo: 7 Mês(es)

Valor: 4.993.937,50

Tipo Pessoa: 2

Tipo Prazo: 2

Origem: Município de São Paulo

Secretaria: EDUCAÇÃO

269
2013-0.322.174-4Vanda Maria Jancaloro
RF: 729.902.8
SME/DAE



2013-0.322.174-4

PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

271
Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Folha de Informação nº 74

Do processo nº 2014-0.346.883-0 em 10/03/2015

a) Vanda Maria Jamalero
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: AQUISIÇÃO DE PÃO DE FORMA TRADICIONAL E PÃO DE FORMA INTEGRAL

SME/DAE/FIN

Sra. Contadora

Após entrega da nota de empenho complementar, encaminhamos o presente a V.S.^a para custódia.

S.P: 10/03/2015

ELIZABETH APARECIDA DE OLIVEIRA

Assistente Técnico II

RF 574.318.4

SME/DAE/CONTRATOS

OBS: inscrito no SDF. o termo de contrato em 10/03/15

Rosângela Costa da Silva
RF: 733.041.3
SME/DAE

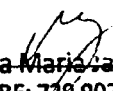
~~Segue p. 27~~



DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Folha de Informação nº 272

Do processo nº 2013-0.322.174-4 em 11/05/2015

a)  Vanda Maria
RF: 729.902.8
SME/DAE

Assunto: REQUERIMENTO DE VEREADORES

CÓPIA

SME/DAE/DIV. TÉCNICA

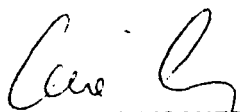
Sra. Diretora

Encaminhamos o presente a Vossa Senhoria para atendimento ao solicitado nos requerimentos de fls. 120/121 e 123/124 no que se refere aos critérios técnicos.

Informamos que conforme item 2 de fls. 124, juntamos ao processo cópia na íntegra dos P.A.s de aquisição de 268.000 kg de salsicha congelada P.A. 2014-0.350.529-9 e da aquisição de 253.750 kg de pão de forma tradicional e 249.750 kg de pão de forma integral – P.A. 2014-0.346.883-0.

Após em tramite direto para CONAE-14 para justificativa acerca da diferença de preços.

SP 11/05/2015



ERIKA E. FISCHER
R.F. 807.547.6
DIRETOR DE DEPTO. TÉCNICO
SME/DAE



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Do Processo nº 2013-0.322.174-4

Folha de informação nº 243
em 13/05/2015

Regina M. Andrade
Regina Maria Andrade
RF: 774.731.4
SME/DAE

ASSUNTO: REQUERIMENTO DE VERIADORES

À CONAE-14

Sr. Chefe de Seção,

CÓPIA

Em atendimento à solicitação de SME/G – Assessoria Parlamentar, concernente aos requerimentos do nobre vereador Gilberto Natalini, encartados às fls.119/124 temos a apresentar:

- A) No que tange aos questionamentos sobre a aquisição de pão de forma, apostos às fls.120/121, apresentamos as seguintes informações, de ordem técnica:
- Os pães de forma tradicionais e integrais compõem o cardápio de lanche/desjejum de todas as unidades educacionais, com per capita variando de uma a duas fatias, de acordo com a faixa etária. O DAE adquire alimentos exclusivamente para a alimentação escolar.
 - A frequência de pão de forma no cardápio é semanal. As versões tradicional e integral são enviadas alternadamente, objetivando a variedade e o aumento da oferta de fibras alimentares (propiciada pelos integrais).
 - Em se tratando de programa de alimentação escolar, tendo como clientela bebês, crianças, adolescentes e adultos, o poder público tem a responsabilidade de garantir a oferta de alimentos com a devida segurança sanitária, o que faz com que algumas exigências sejam necessárias. No caso dos pães de forma:
 - Não devem conter leite, soro de leite e/ou lactose em sua composição – com vistas a atender também à necessidade de alunos intolerantes à lactose.
 - Devem apresentar baixo teor de gorduras saturadas.
 - Devem apresentar prazo de validade de no mínimo 7 dias a partir da data de fabricação. Os pães atualmente fornecidos à SME tem 8 dias de validade.
 - A cada 3 meses, o fornecedor deve apresentar laudos de análises laboratoriais (sensoriais, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas), a fim de atestar a manutenção da qualidade dos produtos. As análises devem ser feitas por laboratórios da rede oficial ou credenciados pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, ou pertencentes a Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.
 - No que tange à embalagem secundária, há exigência de que os pães venham acondicionados em caixas de papelão ondulado reforçado, que resistam às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar um sistema de vedação que garanta a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária. A caixa de papelão é um diferencial, pois, no mercado varejista/atacadista, os pacotes de pães são transportados em estrados de plástico.
 - Embalagens primária e secundária devem conter os dizeres “Prefeitura do



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Do Processo nº 2013-0.322.174-4

em 13/05/2015

Folha de informação nº 274

Regina Maria Andrade
RE: 774.731.4
SME/DAE

Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida"

- vii. O fabricante deve apresentar laudo de vistoria da Vigilância Sanitária, atestando que o estabelecimento se encontra em condições adequadas de funcionamento.
- viii. Os pães de forma são entregues pelo fornecedor diretamente nas unidades educacionais.
- d. Segue informação do quantitativo de pães de forma distribuídos às unidades educacionais em 2014:

MÊS	PÃO DE FORMA/KG	PÃO DE FORMA INTEGRAL/KG
JAN	1.667,50	135,00
FEV	49.545,00	11.700,00
MAR	32.925,00	32.675,00
ABR	31.627,50	15.490,00
MAI	29.002,50	25.185,00
JUN	17.440,00	6.927,50
JUL	20.247,50	40.635,00
AGO	27.250,00	31.215,00
SET	28.862,50	32.977,50
OUT	26.885,00	12.292,50
NOV	15.885,00	28.277,50
DEZ	16.110,00	5.595,00
TOTAL	297.447,50	243.105,00

CÓPIA

B) Quanto aos questionamentos sobre a salsicha, tem-se a apresentar as seguintes informações, de ordem técnica:

- a. A salsicha compõe o cardápio de refeição de todas as unidades educacionais, com frequência mensal a quinzenal, para alunos a partir de 2 anos de idade.
- b. Em se tratando de programa de alimentação escolar, tendo como clientela bebês, crianças, adolescentes e adultos, o poder público tem a responsabilidade de garantir a oferta de alimentos com a devida segurança sanitária, o que faz com que algumas exigências sejam necessárias. No caso da salsicha:
 - i. A salsicha deve ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. No mercado, o mais comum é encontramos o produto refrigerado, que não foi submetido ao processo de congelamento e, portanto, com menor prazo de validade.
 - ii. Deve atestar por laudo, o limite máximo de 2% de cloreto de sódio, apresentando, portanto, menor teor de sódio comparativamente às do mercado.
 - iii. Deve atestar por laudo a ausência de corantes artificiais e limites máximos de conservadores permitidos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

Do Processo nº 2013-0.322.174-4

em 13/05/2015

Folha de informação nº 275*Regina M. Andrade*
Regina Maria Andrade
RF: 774.731.4
SME/DAE

- iv. O prazo de validade da salsicha deve ser de no mínimo 180 dias, para garantir o tempo necessário para as análises laboratoriais de cada lote e para atender a logística de abastecimento.
- v. Todos os lotes fabricados devem ser analisados em laboratórios da rede oficial ou credenciados pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, ou pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo, atestando que os produtos atendem a todos os requisitos editalícios e sem os quais o produto não é recebido (análises sensoriais, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas).
- vi. Embalagens primária e secundária devem conter os dizeres "Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida"
- vii. O fabricante deve apresentar laudo de vistoria da Vigilância Sanitária, atestando que o estabelecimento se encontra em condições adequadas de funcionamento.

Em prosseguimento, encaminhamos o presente a V. Senhoria, para manifestação quanto aos questionamentos apostos às fls. 120/121 e 124, relativos a preços. Após, trâmite direto à SME/AJ, com atenção ao prazo para devolução à SME/G- Assessoria Parlamentar até 18/05/15.

Atenciosamente,

Helena Maria Novaretti Ferreira
Diretor de Divisão Técnica Substituta
RF 775.481.7/1
SME / DAE

276

PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME - Mensagem (HTML)

Mensagem

De: Letícia Silva Sacramento
 Para: [vazio]
 Cc: marcos@smfda.com.br; realimentos@terra.com.br; cpad_carlos@uol.com.br; gabriel@kibibrande.com.br; venduso@Onetela.com.br; webdas@terra.com.br; lilly@termap.com.br; novacomercial@novacomercial.com.br; carlos@realimentos.com.br; alexandre_jacuzzi@uol.com.br; daniel.pardiso1@gmail.com; solucao-alimentar@gmail.com
 Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME
 | Mensagem | ESPECIFICAÇÃO DE SALSICHA CONGELADA.docx (87 KB) | ESPECIFICAÇÃO SARDINHA.docx (51 KB)

PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar, em atendimento aos alunos regularmente matriculados em nossas Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino. Salientamos que essa pesquisa, é somente para análise de mercado e andamento de processo licitatório, sem qualquer comprometimento com as partes. Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas, e anexo as especificações dos produtos solicitados.

Produto	QUANTIDADE ESTIMADA KG/ atend. meses	MARCA	PREÇO UNITÁRIO POR 1 KG	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA
SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	30.000 Kg				
SALSICHA CONGELADA	200.000 Kg				

O Windows Desktop Search não está disponível.

Iniciar | Mensagens enviadas... | PREFEITURA DE SÃO... | Facebook - Google C... | 12:31

DOCUMENTO DE
 A OBS: ENVIO DE SOLICITAÇÃO DE PESQUISA
 DE PREÇOS À EMPRESAS PRIVADAS,
 PARA OBTENÇÃO DE PREÇOS COMO
 REFERÊNCIAS. - DIA 04/SET/2014.

277
 Atinél S. Sacre
 Aux. Téc. Educacão
 RF: 893.405.1

PREFEITURA DE SÃO PAULO - SME - Mensagem (HTML)

Mensagem Inserir Opções Formatar Texto Revisão Design Layout
 Lido Eletrônico Excluir Responder Responder Encaminhar a Todos Responder Mais...
 Excluir Responder Responder Encaminhar a Todos Responder Mais...
 Eduardo Para o Gerente Email de Equipe Etapas Rápidas
 Regras OneNote Marcar como Não Lido Categorizar Traduzir Localizar Relacionadas Zoom
 Mover Ações Acompanhamento Marcas Edição Zoom

● Você encaminhou esta mensagem em 13/1/15 16:57.
 De: Letrões São Sacramento
 Para:
 Cc: carla_gopal@cpaf.com.br; luciana@realinter.com.br; vendas@realito.com.br; leopoldo@karpes.com.br; vivian@bauducco.com.br; daniel@pue.com.br; marcos.pedro@gmail.com; vgrs.fgmeton@eventosadigital.com.br; celso@cpdimento.com.br; jasecarlo@cpd.com.br
 Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO - SME



BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar.

Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas e anexo a especificação do produto.

- Salsicha Congelada
- Sardinhas (em óleo comestível)

OBS: Segue anexo especificação do produto solicitado.

PRODUTOS:	QUANTIDADE (Kg) - ATENDIMENTO (6 meses)	PREÇO UNITÁRIO - 1 Kg	PRazo DE PAGAMENTO	PRazo DE VALIDADE DA PROPOSTA
-----------	---	-----------------------	--------------------	-------------------------------

(2) - SEGUNDA SOLICITAÇÃO DE PREÇOS
 PARA COMPOSIÇÃO DA PESQUISA
 JUNTO ÀS EMPRESAS PRIVADAS.
 - 13/jan/2015

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais.

A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 4, de 31/07/2000, MAPA, Anexo IV; Instrução Normativa Nº 36, de 13/10/11 – MAPA; Portaria Nº 46, de 10/02/98 – MAPA; Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria no 1004, de 11/12/98, SVS/MS; Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Decreto Federal 63.526 de 01/11/68; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

1.2. ESTIMATIVA MENSAL DE CONSUMO:

Item	Objeto	Quantidade
01	SALSICHA CONGELADA	48.000Kg

1.3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

1.3.1. GERAIS

A salsicha deverá ser preparada com carnes e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cármicas, como proteína agregada), e corantes naturais.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

1.3.2. SENSORIAIS:

Textura: característica

Cor: característica

Odor: característico

Sabor: característico

1.3.3. FÍSICO-QUÍMICAS



PREFEITURA DA CIDADE DE

SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Folha nº

Proc. nº 2014-0.043.343-2

279
Jelinoel S. S. S. S.
Ass. Téc. Educação
RF: 803.406.1

- 4.2.4 Opção D:** Revestimento de filme de PVC Termoencolhível da caixa de papelão, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome da empresa fabricante.
- 4.2.5** A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para 6 (seis) quilogramas. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.
- 4.3.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria 248 de 17/07/2008, do INMETRO.
- 4.4.** Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.
- 4.5.** Embalagens primárias e secundárias (incluindo o sistema de vedação) diferentes das citadas, desde que com as mesmas capacidades especificadas nos subitens 3.1 e 3.2.1 poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.
- 4.6** Caso a licitante firme contrato com a municipalidade, compromete-se, desde já, a trocar as latas eventualmente avariadas nos procedimentos de carga/descarga, visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tomaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo, sendo que a SME/DAE também se compromete a adotar todas as precauções para diminuir o risco de avarias e preservar a integridade das embalagens.
- 4.7.** A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens, para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 4 deste Anexo.

CLAUSULA QUINTA – DA ROTULAGEM

- 5.1.** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resoluções RDC nº 359 e 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90), e com as especificações que constam nos itens 5.2 e 5.3, a seguir:
- 5.2.** No rótulo da embalagem primária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações, em especial:
- 5.2.1.** denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 5.2.2** identificação da origem (nome, razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- 5.2.3** data de fabricação (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
- 5.2.4** data de validade ou data de vencimento (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
- 5.2.5** número do lote
- 5.2.6** lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.2.7** informação nutricional (é desejável que conste o teor de ferro e colesterol)

- 1.3.9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.
- 1.3.9.2. A critério da SME/DAE, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a CONTRATADA solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento de Alimentação Escolar, antes da entrega. Tal solicitação será avaliada, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto e desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS

- 2.1. O preço a ser pago pela Administração pelo(s) objeto(s) compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto da Ata de Registro de Preços, 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.
- 2.2. O preço registrado na presente Ata de Registro de Preços tem caráter orientativo (preço máximo), e refere-se ao seguinte item:

DETENTORA: BRF S.A.

PREÇO UNITÁRIO (POR QUILO) R\$ 7,99 (sete reais e noventa e nove centavos)

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE: 48.000 KG/ MÊS

MARCA: Sadia

FABRICANTE: BRF S.A.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1. A Ata de Registro de Preços, ora firmada, terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir da data da sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DA EMBALAGEM

- 4.1. A embalagem primária da salsicha deverá ser a vácuo, termoformada ou em sacos, fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, resistente à perfuração, transparente, atóxico, lacrado por selagem hermética, com capacidade para 2 kg (dois quilogramas) a 3 kg (três quilogramas) do produto. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.
- 4.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, apresentando uma entre as 4 (três) opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens nela contidas:
- 4.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;
- 4.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa;
- 4.2.3 Opção C: Fita de arquéar, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome da empresa fabricante;

Amido: máximo 2,0% p/p

Açúcares totais (somatória carboidratos totais, incluindo o de origem do amido ou fécula):
máximo de 7% p/p

Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p

Umidade: máximo 65,0% p/p

Gordura: máximo 20,0% p/p

Proteína: mínimo 12,0% p/p

Cloreto de sódio: máximo de 2,0%

1.3.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

1.3.5. MICROSCÓPICAS

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana

Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens): ausência.

Pesquisa de elementos histológicos:

Elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto: presença.

Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência

Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

1.3.6. TOXICOLÓGICAS:

Conservadores:

- nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)
- nitrato de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrato de sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no artigo 3.º das Normas Técnicas Especiais sobre Emprego de Aditivos em Alimentos, aprovadas pelo Decreto Federal n.º 63.526 de 04/11/68, publicado no D.O.U. em 05/11/68.

- Corantes artificiais: ausência

1.3.7. OUTRAS CARACTERÍSTICAS:

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição e/ou o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares;

1.3.8. Peso Líquido Unitário do Produto

A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em seções uniformes, de 40g (quarenta gramas) a 50g (cinquenta gramas). O peso unitário da salsicha deverá ser definido e especificado pela licitante na Ficha Técnica e mantido durante todo o fornecimento.

1.3.9. Prazo de validade: 180 (cento e oitenta) dias.

ANEXO I

Letinoel S. Sacramento
Aux. Téc Educação
RF: 803.405.1

282
62
Letinoel S. Sacramento
Aux. Téc Educação
RF: 803.405.1

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

PRODUTO: ITEM 01 - PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

PRODUTO: ITEM 02 - PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

PRODUTO: ITEM 3 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL

PRODUTO: ITEM 4 - PÃO DE FORMA INTEGRAL

PRODUTO: ITEM 01 - PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução - RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS; Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão validade para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans).

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá

ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.1 Sensoriais:

3.1.1 Aspecto: característico

3.1.2 Cor: característica

3.1.3 Odor: característico

3.1.4 Sabor: característico

3.2 Físico-Químicas:

3.2.1 Umidade: máximo de 38,0% p/p

3.2.2 Análise quantitativa de Ferro

3.2.3 Análise quantitativa de Ácido Fólico

3.2.4 Gordura trans: ≤ 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

3.3 Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

3.4 Microscópicas:

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. (Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas).

3.4.1.2 Fragmentos de insetos indicativos de falhas as Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g

3.4.1.3 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

3.4.1.4 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

3.4.2. Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.
Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5 Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência.

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, o peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO:

Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.

PRODUTO: ITEM 02 – PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, – ANVISA/MS. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS, Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICA GERAIS:

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a

denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico pra Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Deverá conter farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, podendo conter outros ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC N° 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta), e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans).

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria n° 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) venha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.1 Sensoriais:

- 3.1.1 Aspecto: característico
- 3.1.2 Cor: característica
- 3.1.3 Odor: característico
- 3.1.4 Sabor: característico

3.2 Físico-Químicas:

- 3.2.1 Umidade: máximo de 38,0% p/p
- 3.2.2 Fibras alimentares: mínimo de 5g em 100g
- 3.2.3 Análise quantitativa de Ferro
- 3.2.4 Análise quantitativa de Ácido Fólico
- 3.2.5 Gordura trans: $\leq 0,1$ gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

288
65

3.3. Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

3.4 Microscópicas:

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. (Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas).

3.4.1.2 Fragmentos de insetos indicativos de falhas as Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g

3.4.1.3 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

3.4.1.4 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

3.4.2. Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de materiais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5. Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, peso das embalagens primárias e/ou secundárias do produto, quando da ocorrência de intoxicações alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO:

Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.

OS ITENS ABAIXO SÃO VÁLIDOS PARA AMBOS OS PRODUTOS OU ITENS (1 e 2) :

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 300 (trezentos) gramas.

6.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

6.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa;

6.2.3 Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para até 10 pacotes ou (três) quilogramas. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

6.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.5 A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

6.6 Embalagens primárias com capacidade para 250 a 500g do produto e embalagens secundárias diferentes, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade máxima para 3 kg poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

6.7 A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela Comissão

Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

PRODUTO: ITEM 3 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, podendo conter os aditivos permitidos pela legislação e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O pão deverá se apresentar fatiado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS, Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:

O produto deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans).

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária /MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

68 285

Letinoel S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 803.406.1

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.3 Sensoriais:

3.3.1 Aspecto: característico

3.3.2 Cor: característica

3.3.3 Odor: característico

3.3.4 Sabor: característico

3.4 Físico-Químicas:

3.4.1 Umidade: máximo de 38,0% p/p

3.4.2 Análise quantitativa de Ferro

3.4.3 Análise quantitativa de Ácido Fólico

3.4.4 Gordura trans: $\leq 0,1$ gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

3.3 Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

3.4 Microscópicas:

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. (Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas).

3.4.1.2 Fragmentos de insetos indicativos de falhas as Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g

3.4.1.3 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

3.4.1.4 Açúcares mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

3.4.2 Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5 Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência.

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, o peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 07 (sete) dias a partir da data de fabricação

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO

Cada pão deverá pesar 500 (quinhentos) gramas, com 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias e apresentar tamanho e formato uniformes. A quantidade de fatias deverá ser especificada pela empresa na Ficha Técnica e mantida durante o fornecimento.

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem **primária** do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para **500 (quinhentos) gramas**.

6.2. A embalagem **secundária** do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária.

6.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

6.2.3 Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para 5 (cinco) pacotes ou 2,5 (dois quilogramas e quinhentos gramas). A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

6.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.5. A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

6.6. Embalagens primárias e secundárias diferentes das citadas, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade especificada nos subitens 6.1 e 6.2.5 deste Anexo poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

6.7. A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAFOPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

PRODUTO: ITEM 4 - PÃO DE FORMA INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC nº 54, de 12/11/12 - ANVISA/MS. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O pão deverá se apresentar fatiado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS, Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:

O produto deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico pra Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Deverá conter farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, podendo conter outros ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta)**, cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans), e ainda, conter no mínimo 5% de fibra alimentar.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 328, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.2 Sensoriais:

3.2.1 Aspecto característico

3.2.2 Cor: característica

3.2.3 Olor: característico

3.2.4 Sabor: característico

3.2 Físico-Químicas:

3.2.6 Umidade: máximo de 43% p/p

3.2.7 Fibras alimentares: mínimo de 5g em 100g

3.2.8 Análise quantitativa de Ferro

3.2.9 Análise quantitativa de Ácido Fólico

3.2.10 Gordura trans: $\leq 0,1$ gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

3.3. Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

3.4 Microscópicas:

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. (Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas).

3.4.1.2 Fragmentos de insetos indicativos de falhas as Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g

3.4.1.3 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

3.4.1.4 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

3.4.2. Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5. Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, peso das embalagens primárias e/ou secundárias do produto, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 07 (sete) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO

Cada pão deverá pesar de 450 (quatrocentos e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas, com 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias e apresentar tamanho e formato uniformes. O peso médio das fatias deverá estar entre 20 e 25 gramas. O peso médio

das fatias, assim como a quantidade média de fatias deverá ser especificado pela empresa na Ficha Técnica e mantida durante o fornecimento.

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para **450 (quatrocentos e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas**.

6.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensão de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

6.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente, a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

6.2.3 Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarragem" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para até **5 (cinco) pacotes ou 2,5 (dois quilogramas e quinhentos gramas)**. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

6.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.5 A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

6.6 Embalagens primárias e secundárias diferentes das citadas, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade máxima especificada nos subitens 6.1 e 6.2.5 deste Anexo poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e

295
24

mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

6.7 A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

OS ITENS ABAIXO SÃO VÁLIDOS PARA TODOS OS PRODUTOS OU ITENS (1 a 4):

7. ROTULAGEM

7.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 13/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 344 de 13/12/2002, ANVISA/MS, Lei 8.543 de 23/12/92, Portaria n.º 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor e com as especificações que constam nos itens 7.2 e 7.3 a seguir.

7.2. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, em especial as seguintes informações:

7.2.1 denominação de venda (nome do produto e marca)

7.2.2 identificação da origem (nome, razão social, endereço e CNPJ do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira")

7.2.3 data de fabricação (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.2.4 data de vencimento ou data de validade (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.2.5 identificação do lote

7.2.6 lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados

7.2.7 informação nutricional

7.2.8 conteúdo líquido

7.2.9 condições de armazenamento

7.2.10 dizeres: "Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida"

7.3. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

7.3.1 denominação de venda (nome do produto e marca)

7.3.2 identificação da origem (nome, razão social, endereço e CNPJ do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira")

7.3.3 data de fabricação (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.3.4 data de vencimento ou data de validade (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.3.5 identificação do lote

7.3.6 conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)

7.3.7. peso líquido

7.3.7 condições de armazenamento

7.3.8 empilhamento máximo

7.3.9 dizeres: "Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado Programas de Alimentação- Venda Proibida"

7.4. A impressão da data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; além disso, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, de tamanho adequado e fácil visualização.

7.5. A licitante vencedora poderá precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

8. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO TÉCNICA (para cada item notado) – A documentação técnica consistirá nos documentos relacionados a seguir, cuja avaliação será realizada por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar durante a sessão de processamento eletrônico do pregão.

8.1. Ficha Técnica cujos itens que a compõe deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.

8.1.1. A ficha técnica descrita no subitem 8.1 deverá ser apresentada em uma via original ou cópia reprográfica autenticada, conforme Formulário ao final deste Anexo I.

8.1.2. Todos os itens da Ficha Técnica deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente, sob pena de inabilitação.

8.2. Declaração assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante, de que a mesma elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação" na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428 de 26/11/1993 do Ministério da Saúde, Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS e Resolução - RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA.

8.3 **Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente:** Uma cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de Fabricação de Produtos Isentos da Obrigatoriedade de Registro Sanitário, devidamente protocolizado no órgão de Vigilância Sanitária.

8.4. Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá responsável técnico pela fabricação do produto.

8.5. Prova de inscrição do responsável técnico no respectivo Conselho de Classe, relacionado com o objeto da licitação. A empresa deverá comprovar que o responsável técnico está registrado como tal (RT) no respectivo conselho de classe, através da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Certidão de Comprovação de Atividade Técnica (CCAT), ou certidão negativa ou documento equivalente expedido pelo Conselho Profissional do Técnico Responsável pelo produto.

8.6. Comprovação de que o estabelecimento fabricante está apto ao seu funcionamento: Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, dentro de sua validade, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município, ou cópia datada da última publicação do Diário Oficial da Cidade de deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS).

8.7. **Laudo de Análise Laboratorial:** Uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) em relação à legislação vigente e/ou ao Edital, comprovando os dados dos subitens 3.1 a 3.5 referentes à amostra indicativa de unidades do mesmo lote e data de fabricação.

8.7.1. Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por laboratórios conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura
- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura ou 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

8.8 A licitante será inabilitada caso não atenda às especificações dos documentos técnicos descritas nos subitem 8.1 a 8.8 deste Anexo.

9. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

As licitantes classificadas em primeiro e segundo lugar e habilitadas nos subitens 8 e seguintes do Edital deverão entregar amostras do produto até no máximo 5 dias úteis contados a partir da data em que for exigida a apresentação de amostras pelo pregoeiro, de acordo com o item 9 do edital, correspondendo a:

9.1.02 (duas) amostras originais (embalagem primária) de Pão Tipo Bisnaguinha Tradicional, devidamente identificadas em unidades procedentes de mesmo lote/partida e data de fabricação, em embalagens e rótulos correspondentes àqueles a serem entregues. Deverão ter sido fabricadas e embaladas no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

9.2 02 (duas) amostras originais (embalagem primária) de Pão Tipo Bisnaguinha Integral, devidamente identificadas em unidades procedentes de mesmo lote/partida e data de fabricação, em embalagens e rótulos correspondentes àqueles a serem entregues. Deverão ter sido fabricadas e embaladas no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

9.3.02 (duas) amostras originais (embalagem primária) de Pão de Forma Tradicional, devidamente identificadas em unidades procedentes de mesmo lote/partida e data de fabricação, em embalagens e rótulos correspondentes àqueles a serem entregues. Deverão ter sido fabricadas e embaladas no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

9.4 02 (duas) amostras originais (embalagem primária) de Pão de Forma Integral, devidamente identificadas em unidades procedentes de mesmo lote/partida e data de fabricação, em embalagens e rótulos correspondentes àqueles a serem entregues. Deverão ter sido fabricadas e embaladas no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

9.5 As amostras deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar - DAE, Vale do Anhangabaú, 350 - 9º andar, Centro, São Paulo/SP, **impreterivelmente das 8h30 às 12 horas e das 13 às 16 horas.**

9.6. O DAE efetuará o lacre das amostras e emitirá o respectivo comprovante de entrega das mesmas.

9.6.1 A aposição dos lacres destina-se apenas à identificação das amostras para posterior encaminhamento das mesmas para análise da comissão técnica.

9.6.2 Será fornecido à empresa 01 (uma) via do comprovante de entrega da amostra e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão Permanente de Licitação, pelo Departamento de Alimentação Escolar.

9.7 Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas, ou que não estiverem totalmente vedadas.

9.8 A rotulagem da embalagem das amostras entregues poderá, excepcionalmente, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador.

9.9 A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens, para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

10. AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

Será realizada de acordo com o estabelecido nos subitens 10.1 e 10.2, após a sessão de processamento do Pregão, para a(s) amostra(s) DE CADA ITEM da(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro e segundo lugar e habilitadas nos subitens 8 e seguintes do Edital, correspondendo a:

- a) análise técnica da amostra.
- b) avaliação sensorial da amostra.

O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer conclusivo referente à avaliação das amostras apresentadas.

10.1 ANÁLISE TÉCNICA DA AMOSTRA:

Será realizada na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escolar, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações fornecidas na rotulagem, quanto às condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação em especial de:

- a) Condições da embalagem primária
- b) Peso líquido na embalagem primária
- c) Peso líquido unitário do produto
- d) Informações contidas na rotulagem da embalagem primária

10.1.1 FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA (para pão tipo bisnaga tradicional e tipo bisnaga integral):

Edital de Pregão: _____/ME/2014

DATA: _____ INFORMAÇÕES DO RÓTULO DA AMOSTRA

PRODUTO: _____ Marca: _____

Fabricante: _____

Data de fabricação: _____ Data de Validade: _____

Lote: _____

Lacre: _____

Peso líquido na embalagem primária: _____ gramas.

N.º de unidades por pacote: _____

Folha de Informação nº 299

Do Processo 2013-0.322.174-4

Letras em 15/05/2015
em 15/05/2015
Aux. Téc Educação
RF: 803 406.1

Assunto: REQUERIMENTO DOS VEREADORES

CÓPIA

Para: CONAE- 151
Sra. Chefe

Encaminhamos o presente para análise, em atendimento à solicitação se SME/G Assessoria Parlamentar, conforme requerimento nº 49/2015 – fls. 119/124 sobre a pesquisa de preços referente aos produtos salsicha congelada e pães de forma tradicional e pães integrais. A pesquisa de preços seguiu as normas do **DECRETO nº 44.279, de 24 de dezembro de 2003:**

"Art. 4º - A pesquisa de preço, de que trata o inciso VI do artigo 2º deste decreto, poderá consistir em múltiplas consultas diretas ao mercado, a publicações especializadas, a bancos de dados de preços praticados no âmbito da administração pública, a listas de instituições privadas renomadas de formação de preços e, nos referentes a mão-de-obra, aos valores de pisos salariais das categorias profissionais correspondentes."

"§ 1º. - As consultas referidas no "caput" deste artigo poderão ser realizadas por qualquer meio de comunicação e, na hipótese e de serem informais, deverão ser certificadas pelo funcionário responsável, que apontará as informações obtidas e as respectivas fontes".

De acordo com o supramencionado Decreto, a Pesquisa de Preço realizada no dia 19/01/2015 sobre o produto Salsicha Congelada foi formalizada por meio de consultas a diversas empresas e instituições privadas (conforme comprovante de solicitação de preço que seguiu com a especificação do produto anexo, às fls. 276/280), em duas ocasiões diferentes: setembro de 2014 e novamente em janeiro de 2015, assim como a pesquisa do produto pães de forma tradicional e integral (conforme comprovante de solicitação de preço que seguiu com a especificação do produto anexo, às fls.281/298). Por conseguinte, após formalização de duas cotações

Folha de Informação nº 300

Do Processo 2013-0.322.174-4

em 15/05/2015

Letinoel S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF: 903.403.1

de empresas privadas, realizamos a pesquisa de mercado local e/ou territorial, junto aos atacadistas para composição do valor médio de referência.

Ainda, de acordo com o Decreto 44.279/2003, a pesquisa de preços dos mercados atacadistas segue o padrão do produto solicitado ou de produtos que sejam similares aos consumidos nas escolas municipais de São Paulo. Ressaltamos que o setor de pesquisa de preços - CONAE-14 baseia-se na Salsicha de pacote 500g pela aproximação à qualidade e ao produto destinado ao consumo final e não a revenda.

O trabalho realizado em CONAE 14 privilegia os fatores relacionados com a qualidade, quantidade e exequibilidade de preços.

Portanto, verifica-se que foi realizada a pesquisa de preços de mercado em conformidade com a legislação para fins de abertura de licitação e também para a aquisição dos produtos e, ainda, que os preços de referência das Atas de registro de preços estão abaixo daqueles praticados no mercado.

São Paulo, 15 de maio de 2015

Eduardo F. Fernandes
RF.: 759.425.9
SME/CONAE-14

Do processo nº 2013-0.322.174-4

Angela M. B. F. ~~Formosa~~
RF 691.603.0 00

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo

Assunto: **Requerimento de Informações – Pão de Forma e Salsicha Congelada**

CÓPIA

SME/CONAE-G
Sr. Coordenador

Tendo em vista o Requerimento de Informações do Vereador Gilberto Natalini, referente ao Pão de Forma, temos a informar:

- 1) "Há pesquisa de pesquisa de preços para aquisição destes produtos?"
Segue juntada ao presente cópia do processo de aquisição do pão de forma, sendo que sob fls. 218/271 encontra-se a pesquisa de mercado realizada à época da aquisição. Por ocasião do Registro de Preços foi realizada pesquisa de mercado, que também encartamos ao presente.
- 2) "Que outras empresas e respectivos preços foram oferecidos ao Departamento de Alimentação Escolar?"
Por ocasião da realização da licitação que teve como objetivo o Registro de Preços para Aquisição de Pão de Forma Tradicional e de Pão de Forma Integral, participou do mesmo apenas a empresa vencedora, embora tenha sido dada a publicidade legal ao certame.
- 3) "O que explica a diferença entre os preços pagos para a aquisição de mais de 500 mil quilos em compra no atacado e os preços de varejo constatados?"
O que explica é a diferença nas especificidades do produto adquirido pela SME e o que está disponível para aquisição no mercado de varejo, conforme esclarecido pela Diretora da Divisão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, fls. 273/275.
Primeiro, cumpre informar que o pão adquirido pela SME tem como característica em sua contratação sua entrega semanal diretamente em todas as unidades escolares do município, compreendendo então um contrato de aquisição com a logística de entrega adicionada ao valor do contrato.
O pão adquirido pela SME tem como prazo de validade 08 dias, o que é um prazo diferenciado do que é encontrado no mercado.
As especificações técnicas do produto adquirido pelo Departamento de Alimentação Escolar da SME também tem características próprias, conforme esclarecido pela Divisão Técnica competente.
Portanto, torna-se impossível comparar produtos com características tão distintas, lembrando ainda, que no mercado de varejo podem ocorrer promoções e o pagamento do produto é a vista, diferente do que é praticado pela PMSP.

- 4) "A compra em grande quantidade não deveria favorecer para que a administração municipal obtivesse descontos?"
Sim, a aquisição em grande quantidade favorece a obtenção de melhores preços, desde que consideradas as características específicas de cada aquisição, como pode ser observado comparando a pesquisa de mercado realizada para instrução do processo licitatório (R\$ 10,64 – tradicional e R\$ 12,75 – integral) e o preço obtido no certame (R\$ 9,10 – tradicional e R\$ 10,75 – integral), observando que as empresas consultadas pela ocasião da pesquisa receberam as especificações técnicas do produto e as condições do contrato.
- 5) "Há negligência com a coisa pública, visto que, poderiam ser economizados algo em torno de R\$ 2 milhões com a aquisição pelo menor preço de mercado varejista, desconto que poderia ser ainda maior pela compra em larga escala?"
Não há negligência com a coisa pública, uma vez que resta comprovado que foram seguidos todos os ditames legais para a aquisição ora tratada, sendo que a licitação apresenta todas as condições para prosseguimento. O que está ocorrendo é uma comparação equivocada entre produtos diferentes e com condições comerciais distintas.
- 6) "Qual a quantidade de pão de forma (tradicional e integral) adquirida anualmente pelo Departamento de Alimentação Escolar?"
De acordo com informação da Divisão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, considerando números de 2014, foram adquiridos 297.447,5 kg de pão de forma tradicional e 243.105 kg de pão de forma integral.
- 7) "A quem se destina este pão de forma, discriminando os alunos por idade e a quantidade do produto que cada um recebe por semana?"
Conforme manifestação do Departamento de Alimentação Escolar, fls. 273/275, os pães de forma tradicionais e integrais compõem o cardápio lanche/desjejum de todas as unidades educacionais, com per capita variando de uma a duas fatias, de acordo com a faixa etária.
- 8) "O pão de forma comprado se destina unicamente a merenda escolar? A que outros setores da Secretaria Municipal de Educação?"
Os pães se destinam unicamente à Alimentação Escolar.
- 9) "Qual o prazo de validade dos pães de forma oferecidos pela Secretaria Municipal de Educação? Quais os ingredientes que compõem o produto?"
O prazo de validade dos pães adquiridos pela SME é de 08 dias. Todos os ingredientes constam das especificações técnicas, cuja cópia juntamos ao presente.

Quanto a requisição de informações sobre a salsicha, temos a esclarecer:

- 1) "A justificativa do Secretário Municipal de Educação acerca da grande diferença de preços verificada, fundada em critérios técnicos e jurídicos."

Em relação às especificações técnicas da salsicha fornecida pelo Departamento da Merenda Escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino, temos a esclarecer, de acordo com manifestação da Divisão Técnica do Departamento, que:

- A salsicha deve ser congelada e transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, o que diferencia o prazo de validade da salsicha adquirida pela SME, diferente do produto que encontramos no mercado de varejo.
- O teor de sódio das salsichas adquiridas pela SME para a Alimentação Escolar não podem ser superior a 2%, teor que deve ser atestado por laudo e que é menor do que encontramos no mercado.
- A salsicha adquirida pelo Departamento de Alimentação Escolar, não pode conter corantes artificiais e deve respeitar limites máximos de conservantes.
- O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 180 dias, para garantir o tempo necessário de para análises laboratoriais de cada lote e para atender a logística de abastecimento.
- Todos os lotes fabricados devem ser analisados em laboratório da rede oficial ou pertencente às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo, atestando que os produtos atendem a todos os requisitos editalícios e sem os quais o produto não será recebido (análises sensoriais, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas).
- As embalagens primária e secundária devem conter os dizeres "Prefeitura do Município de São Paulo – Produto Destinado a Programas de Alimentação – Venda Proibida".
- O fabricante deve apresentar laudo de vistoria da Vigilância Sanitária, atestando que o estabelecimento se encontra em condições de funcionamento.

Esclarecemos que todas as características técnicas do produto garantem um produto de qualidade para o atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino, características que não ficam garantidas quando observados todos os produtos encontrado no mercado, bem como com características específicas para seu fornecimento.

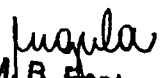
Quando os valores obtidos na licitação com a pesquisa de mercado realizada para instruir o processo, os valores estão adequados, bem como em relação a pesquisa realizada para aquisição da salsicha, juntadas ao presente.

Portanto, não, há como comparar produtos diferentes, com condições de fornecimento distintas.

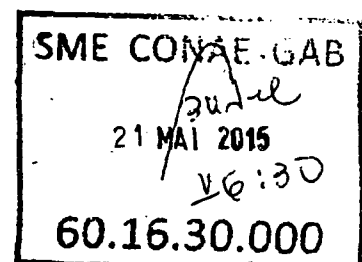
2) "Cópia de todo o processo de compra sob responsabilidade do Departamento de Alimentação Escolar."

Segue cópia juntada ao presente.

São Paulo, 11/05/2015.


Angela M. B. Pontana
RF 691.683.0.00
SME


Maria das Graças Silva Oliveira
RF 676.462.2
Chefe da Seção Técnica
SME/Licitação e Contratação



**ANEXO I
OBJETO DE LICITAÇÃO**

SALSICHA CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais.

A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a

Instrução Normativa nº 4, de 31/07/2000, MAPA, Anexo IV; Instrução Normativa Nº 36, de 13/10/11 – MAPA; Portaria Nº 46, de 10/02/98 – MAPA; Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS; Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Decreto Federal 63.526 de 01/11/68; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1. GERAIS:

A salsicha deverá ser preparada com carnes e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cármicas, como proteína agregada), e corantes naturais.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, imãs, filtros ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.



2.2. SENSORIAIS:

- Textura: característica
- Cor: característica
- Odor: característico
- Sabor: característico

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- Amido: máximo 2,0% p/p
- Açúcares totais (somatória carboidratos totais, incluindo o de origem do amido ou fécula): máximo de 7% p/p
- Carboidratos totais: máximo 7,0% p/p
- Umidade: máximo 65,0% p/p
- Gordura: máximo 20,0% p/p
- Proteína: mínimo 12,0% p/p
- Cloreto de sódio: máximo de 2,0%

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. MICROSCÓPICAS

- Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana
- Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens): ausência.
- Pesquisa de elementos histológicos:
- Elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto: presença.
- Elementos histológicos estranhos ao produto: ausência

Observação: Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

2.6. TOXICOLÓGICAS:

Conservadores:

- nitrito de sódio ou potássio: máximo 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)
- nitrato de sódio ou potássio: máximo 0,030 g/100 g (expresso em nitrato de sódio)

Na mescla dos conservadores citados acima, deverá ser seguido o estabelecido no artigo 3.º das Normas Técnicas Especiais sobre Emprego de Aditivos em Alimentos, aprovadas pelo Decreto Federal nº 63.526 de 04/11/68, publicado no D.O.U. em 05/11/68.

Corantes artificiais: ausência

2.7. OUTRAS CARACTERÍSTICAS:

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição e/ou o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares;

2.8. Peso Líquido Unitário do Produto

A salsicha, depois de embutida, deverá ser atada em seções uniformes, de 40g (quarenta gramas) a 50g (cinquenta gramas). O peso unitário da salsicha deverá ser definido e especificado pela licitante na Ficha Técnica e mantido durante todo o fornecimento.

2.9. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias ou 6 (seis) meses

2.9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

2.9.2. A critério da SME/DAE, poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a CONTRATADA solicite autorização por escrito para este procedimento ao Departamento de Alimentação Escolar, antes da entrega. Tal solicitação será avaliada, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto e desde que não cause transtornos ao atendimento prestado pela Municipalidade às unidades.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária da salsicha deverá ser a vácuo, termoformada ou em sacos, fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, resistente à perfuração, transparente, atóxico, lacrado por selagem hermética, com capacidade para 2 kg (dois quilogramas) a 3 kg (três quilogramas) do produto. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.

3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, apresentando uma entre as 4 (três) opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens nela contidas:

3.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

3.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa;

3.2.3 Opção C: Fita de arquear, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome da empresa fabricante;

3.2.4 Opção D: Revestimento de filme de PVC Termoencolhível da caixa de papelão, com identificação impressa na caixa e bem visível do nome da empresa fabricante.

3.2.1. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para 6 (seis) quilogramas. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

3.3. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria 248 de 17/07/2008, do INMETRO.

3.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.



3.5. Embalagens primárias e secundárias (incluindo o sistema de vedação) diferentes das citadas, desde que com as mesmas capacidades especificadas nos subitens 3.1 e 3.2.1 poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

3.6 Caso a licitante firme contrato com a municipalidade, compromete-se, desde já, a trocar as latas eventualmente avariadas nos procedimentos de carga/descarga, visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tomaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo, sendo que a SME/DAE também se compromete a adotar todas as precauções para diminuir o risco de avarias e preservar a integridade das embalagens.

3.7. A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens, para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 4 deste Anexo.

4. ROTULAGEM

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resoluções RDC nº 359 e 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8078/90), e com as especificações que constam nos itens 4.2 e 4.3, a seguir:

4.2. No rótulo da embalagem primária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações, em especial:

4.2.1 denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

4.2.2 identificação da origem (nome, razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ..." "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)

4.2.3 data de fabricação (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)

4.2.4 data de validade ou data de vencimento (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)

4.2.5 número do lote

4.2.6 lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados

4.2.7 informação nutricional (é desejável que conste o teor de ferro e colesterol)

4.2.8 conteúdo líquido

4.2.9 condições de armazenamento

4.2.10 condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

4.2.11 carimbo padronizado do SIF

4.2.12 número de registro do rótulo no órgão competente

4.2.13 os dizeres: "PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA"

4.3. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 4.2.1 denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 4.2.2 identificação da origem (nome, razão social, CNPJ e endereço do fabricante, categoria do estabelecimento, conforme registro no DIPOA, e a expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- 4.2.3 data de fabricação (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
- 4.2.4 data de validade ou data de vencimento (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)
- 4.2.5 número do lote
- 4.2.6 conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)
- 4.2.7 condições de armazenamento
- 4.2.8 empilhamento máximo
- 4.2.9 os dizeres: "PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA"

4.4. A impressão das informações referentes a data de fabricação e data de validade ou data de vencimento e número do lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem (primária e secundária). Na embalagem secundária (caixa), deverá constar no painel central ou em uma das laterais, em tamanho adequado e de fácil visualização.

4.5. A licitante vencedora poderá precisar fazer ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA - A documentação técnica deverá ser entregue e consistirá nos seguintes documentos:

5.1. FICHA TÉCNICA: Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto, conforme Formulário ao final deste Anexo. O preenchimento da Ficha Técnica deverá obedecer às seguintes normas:

- a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta da licitante.
- b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente, sob pena de inabilitação em caso contrário.

5.1.1 A empresa vencedora do certame deverá apresentar ao Departamento de Alimentação Escolar, no início do fornecimento, a composição nutricional complementar incluindo Vitamina A, Vitamina C, Magnésio, Cálcio, Ferro, Zinco e Potássio, em atendimento §7 do Art. 14 da Resolução 26/13 – FNDE.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO: Uma via original ou cópia reprográfica autenticada de Laudo(s) bromatológico(s) em relação à legislação vigente e/ou ao Edital, comprovando os dados dos subitens 2.2 a 2.6, referentes à amostra indicativa de unidades do mesmo lote e data de fabricação.

5.2.1 Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou



- b) laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura 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.

5.3. DOCUMENTOS DE REGULARIDADE DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE: Uma via do "Comprovante de Avaliação de Rótulos" obtido via internet impresso na íntegra e com o parecer de aprovação pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF, acompanhado do modelo de rótulo da embalagem primária aprovado pelo Ministério da Agricultura.

5.3.1. Caso a licitante vencedora não possua registro de rótulo com os dizeres constantes do item 4.2.13, deverá solicitar ao órgão competente, autorização para a sua inclusão imediatamente após a publicação do despacho de Homologação e Adjudicação.

5.3.2. A composição do produto deverá corresponder à da amostra e à que consta no laudo apresentados e deverá ser mantida pela empresa vencedora durante todo o fornecimento.

5.4. DOCUMENTO DE REGULARIDADE DA(S) EMPRESA(S) FABRICANTE(S) NO ÓRGÃO COMPETENTE: A(s) empresa fabricante(s) deverão apresentar cópia da ficha (laudo ou relatório) da última inspeção realizada pelo Serviço de Inspeção Federal, ou declaração daquele órgão de que possui inspeção permanente. Os referidos documentos não poderão ter data anterior a 1 (um) ano da entrega da documentação.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS: A licitante classificada e habilitada nos subitens 8 e seguintes do Edital deverá entregar amostra do produto até no máximo 5 dias úteis contados a partir da data em que for exigida a apresentação de amostras pelo pregoeiro, de acordo com o item 9 do edital, correspondendo a:

6.1. 01 (uma) amostra original do produto, devidamente identificada, em embalagem primária e rótulo correspondentes àqueles a serem entregues, acondicionada em sacola isotérmica ou caixa de isopor dotadas de gelo artificial rígido reutilizável ou gel eutético, a serem devolvidos posteriormente.

6.2. A amostra deverá ser entregue no Departamento de Alimentação Escolar - DAE, no Val do Anhangabaú, 350 - 9º andar - Centro/SP, impreterivelmente das 8:00 às 12:00 horas e das 13:30h às 16:00 horas.

6.3. O Departamento de Alimentação Escolar efetuará o lacre da amostra e emitirá o respectivo comprovante de entrega das mesmas.

6.3.1. A aposição do lacre destina-se apenas à identificação da amostra para posterior encaminhamento da mesma para análise da comissão técnica.

6.3.2. Será fornecida à licitante 01 (uma) via do comprovante de entrega da amostra e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão Permanente de Licitação, pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.4. Não serão analisadas amostras em embalagens danificadas, ou que não estiverem totalmente vedadas.

6.5 A rotulagem da embalagem da amostra entregues poderá, excepcionalmente, ser apresentada em etiquetas. As etiquetas serão aceitas somente nessa ocasião.

6.6. A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens, para análise pela Comissão Permanente de

306
P
RAQUEL GOMES
R.F. 676.328.0
Assistente Técnico de Educação
SME / Licitações e C...

Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 4 deste Anexo:

7. ANÁLISE TÉCNICA: O Departamento de Alimentação Escolar opinará, conclusivamente, e subsidiará a Comissão Permanente de Licitação, na análise Documentação Técnica (item 5), e em especial, com relação aos critérios de qualidade da amostra apresentados estabelecidos neste Edital.

7.1. DOS DOCUMENTOS: A avaliação da documentação técnica será realizada por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar, durante a sessão de processamento do pregão eletrônico, compreendendo:

7.1.1 Resultados atestados pelos laudos de análises dos produtos, os quais deverão atender às características especificadas nos subitens 2.2 a 2.6, deste Anexo.

7.1.2 Itens da(s) Ficha(s) Técnica(s) que deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.

7.1.3 Documento(s) que atesta(m) a regularidade do produto no órgão competente, especificado no subitem 5.3 deste Anexo.

7.1.4 Documento de Regularidade da(s) Empresa(s) Fabricante(s) junto ao Órgão Competente, especificado no subitem 5.4.

7.1.5 Caso o produto não atenda a um dos itens de avaliação técnica dos documentos, a licitante será inabilitada.

7.2. DO PRODUTO

Será realizada de acordo com o estabelecido nos subitens 7.2.1 e 7.2.2, após a sessão de processamento do Pregão, para a amostra da empresa classificada e habilitada nos subitens 8 e seguintes do Edital, correspondendo a:

a) avaliação técnico-culinária da amostra

b) avaliação sensorial da amostra.

O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer conclusivo referente à avaliação da amostra apresentada.

7.2.1. AVALIAÇÃO TÉCNICA

Será realizada na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escolar, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações contidas na rotulagem do produto, como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação de:

a) Condições da embalagem primária;

b) Peso líquido na embalagem primária;

c) Informações contidas na rotulagem da embalagem primária

d) Peso líquido unitário do produto

e) Tempo de preparo declarado

7.2.1.1. MODELO BÁSICO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICO-CULINÁRIA:

Edital de Pregão: ____/SME/2014

DATA: ____ **INFORMAÇÕES DO RÓTULO DA AMOSTRA:**

PRODUTO: _____

Marca: _____

Fabricante: _____

Peso líquido na embalagem primária: _____ kg

Data de fabricação: _____ **Data de Validade:** _____

Lote: _____

Lacre: _____

PREPARO:

Descongelamento prévio recomendado: ☐ não ☐ sim

Peso líquido unitário médio: _____ gramas

As salsichas apresentam-se em tamanhos uniformes? _____

Peso líquido do produto na embalagem primária: _____ kg

Obs.: _____

Orientações (e tempo em minutos) recomendadas no modo de preparo para fervura da salsicha, fornecidas por ocasião da entrega da amostra: _____

EMBALAGEM:

Análise visual das condições da embalagem primária (inclusive a vedação): _____

Obs.: _____

DIZERES DE ROTULAGEM:

Atendem ao Edital e Ficha Técnica: ☐ sim ☐ não

Obs.: _____

Preparado por: _____



7.2.2. AVALIAÇÃO SENSORIAL

7.2.2.1. O DAE procederá à avaliação sensorial das amostras, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. O preparo das amostras obedecerá, rigorosamente, às instruções fornecidas pela licitante. Os resultados serão anexados ao processo.

7.2.2.2. Serão avaliados os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Escola	Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
7-9	Bom	Característico	Adequada
4-6	Regular	Característico pouco acentuado ou muito acentuado	Moderadamente adequada
1-3	Insatisfatório	Não característico	Inadequada

7.2.2.3 Na avaliação individual, será obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não-característico, Inadequado
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

7.2.2.4 A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

7.2.2.4.1 Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, não será aprovada na Avaliação Sensorial.

7.2.2.5 Referências da Metodologia Utilizada na Avaliação Sensorial:

- TEIXEIRA, E. et al. Análise Sensorial de Alimentos. UFSC, 1987.
- Dutcosky, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007
- Apostilas de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, EMBRAPA, 1991.
- Análise Sensorial dos Alimentos e Bebidas, ABNT, NBR 12806, 1993.
- Outras referências reconhecidas por órgãos oficiais.

7.2.2.6 Critério para aprovação: a empresa somente será aprovada na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO.

7.3 Caso as amostras não atendam a um dos itens da avaliação técnica, a licitante será desclassificada. Nesse caso, será submetida à Avaliação Técnica e Sensorial especificada neste Anexo a amostra da licitante classificada e habilitada em terceiro lugar, e assim sucessivamente, até que a amostra de uma licitante seja aprovada.



8. ENTREGA DO PRODUTO

8.1. LOCAL: SERBOM Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda, situado na Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12/ CEAGESP – Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP 05314-000 – Tel (11) 3336.4444.

8.1.1 A critério do DAE, poderá ser determinado outro local de entrega, dentro do município de São Paulo.

8.2. PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA: Antes da primeira entrega do produto, a CONTRATADA será convocada a comparecer no Departamento de Alimentação Escolar – DAE para assinar o Termo de Contrato e retirar a respectiva Nota de Empenho no Setor de Compras e, na mesma data, retirar o cronograma das entregas na Divisão de Suprimentos.

8.2.1 Não havendo acordo com o cronograma apresentado pela Divisão de Suprimentos, prevalecerá o cronograma estabelecido por DAE com vistas às necessidades de abastecimento das unidades educacionais.

8.2.2 A CONTRATADA deverá observar as datas, quantidades e horários estabelecidos no cronograma de entrega. Em caso de entregas para pagamentos de notificações (atraso ou reposição), a CONTRATADA deverá comunicar à CPRA (Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos), com antecedência mínima de 24 horas, por e-mail ou via Ofício, a data de entrega do produto, sendo que o horário respeitado deve ser o mesmo do cronograma de entrega.

8.2.3 A descarga do produto será de responsabilidade do DAE, no entanto, a mesma estará condicionada à presença de pelo menos um membro da CPRA (Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos), com o objetivo de atender a Portaria 4.938/13 da SME.

8.2.4 O descumprimento de qualquer das obrigações estabelecidas no subitem 8.2, sujeitará a CONTRATADA a aplicação das penalidades cabíveis.

8.3. PRAZO DE ENTREGA

8.3.1. O prazo para início de entrega do produto é de 30 (trinta) dias corridos, contados da data da elaboração do cronograma.

8.3.2. Os prazos serão estabelecidos por DAE/ Divisão Técnica e Divisão de Suprimentos, e o não cumprimento dos mesmos sujeitará a CONTRATADA às penalidades cabíveis.

8.3.3. Os prazos para início e término da entrega poderão ser alterados pelo DAE com a concordância da CONTRATADA.

8.3.4. A CONTRATADA é obrigada a atender a todas as ordens de fornecimento expedidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mesmo que no cronograma de entrega esteja(m) prevista(s) entregas para data posterior a do seu término.

8.4. TRANSPORTE:

O produto deverá ser transportado em veículos frigorificados, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, especificadas no item 2, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 308 de 04/09/97, as Portarias CVS 15, de 07/11/91 e CVS 04, de 21/03/11 e a Portaria nº 2619, de 06/12/11, SMS.G.

8.4.1. O veículo transportador deverá apresentar, por meio de termógrafo ou outro equipamento similar, o registro de temperatura no decorrer do transporte até o momento da entrega do produto no local de armazenagem do DAE.



9. CONTROLE DA QUALIDADE:

9.1. Todo produto entregue no DAE deverá ser acompanhado de laudo conclusivo de Inspeção e análise laboratorial (apresentado em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinados pelo(s) responsáveis técnico(s)), confirmando as especificações dos subitens 2.2 a 2.6, referente a amostra do respectivo lote. A amostra deverá ser colhida na unidade fabricante, por Laboratório de acordo com o mencionado no Anexo II – Controle da Qualidade de Alimentos Não Perecíveis de origem animal.

9.2. A critério do Departamento de Alimentação Escolar, a colheita de amostras poderá ocorrer no local de armazenagem do DAE e/ou nas unidades atendidas.

9.2.1. A critério do DAE, o produto poderá ser submetido a novo Controle de Qualidade, ficando a cargo da CONTRATADA o custeio.

9.3. Os originais dos Laudos laboratoriais deverão ser encaminhados a DAE/ Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos (CPRA) no mínimo um dia útil antes da entrega.

9.3.1. Os Laudos poderão ser encaminhados pelo Laboratório ou pela CONTRATADA.

9.4. O recebimento da entrega programada fica condicionado ao cumprimento do prazo para entrega do laudo laboratorial estabelecido no subitem 9.3, estando a CONTRATADA sujeita à retenção da descarga dos produtos no Centro de Distribuição do DAE.



FORMULÁRIO
FICHA TÉCNICA DA SALSICHA CONGELADA

NOTA: A licitante deverá apresentar uma via ORIGINAL OU CÓPIA REPROGRÁFICA autenticada da Ficha Técnica do produto para cada estabelecimento fabricante. Caso o produto seja produzido em diferentes estabelecimentos, as fichas técnicas deverão ser assinadas pelos seus respectivos responsáveis técnicos.

a) Identificação do produto

Nome: _____ Marca: _____

b) Número de registro do rótulo no MAPA: _____

c) Identificação da empresa proponente:

Nome: _____

Endereço: _____

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

d) Identificação da empresa fabricante:

Nome: _____

Endereço: _____

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

e) Prazo de validade do produto (deve ser declarado o prazo real): _____

f) Condições de armazenamento ou conservação do produto, e prazo máximo para consumo, após a abertura da embalagem primária (após o descongelamento e mantido sob refrigeração): _____

g) Componentes do produto, inclusive a função principal e o nome completo ou número INS dos aditivos, caso utilizados: _____

O produto apresenta traços de possíveis ingredientes alergênicos? () Sim

() Não Relacioná-los: _____

h) Informação nutricional (com base na RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS) e, ainda, o teor de ferro e colesterol: _____

i) Temperatura de congelamento da salsicha (no processo de fabricação): _____

j) Transporte:

Condições de transporte: _____

Temperatura de transporte: _____

k) Condições de armazenamento recomendadas: _____

Temperatura de armazenamento: _____

l) Empilhamento máximo: _____



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

309

P

RAQUEL GOMES
R.F. 678.325.0
Assistente Técnico de Educação
SME / Licitação e Contratos

Folha nº 13
Proc. nº 2014-0.043.343-2

Para armazenamento: _____

Para transporte (caso seja diferente do declarado para armazenamento): _____



m) Embalagem:

Declarar que as embalagens, primária e secundária, em que será entregue o produto estarão de acordo com as especificações do item 3 do Anexo I do Edital: _____

Peso unitário do produto (v. item 2.8): _____

Peso líquido do produto na embalagem primária: _____

Peso líquido do produto na embalagem secundária: _____

Opção do Sistema de Vedação da Caixa () A () B () C () D

Peso da embalagem primária vazia: _____

Peso da embalagem secundária vazia: _____

Proposta de outra opção de embalagem (primária e/ou secundária) e/ou sistema de vedação (se for o caso): _____

n) Rotulagem

Declarar que nos rótulos das embalagens, primária e secundária, em que será entregue o produto constarão todas as informações solicitadas no item 4 do Anexo I do Edital e declarar que as mesmas estarão impressas de forma clara e indelével: _____

o) Modo de descongelamento (se recomendado), modo de preparo culinário (salsicha cozida em água e tempo exato de cocção a partir do reinício da fervura): _____

p) Informações sobre o responsável técnico pelo produto:

Nome: _____

Assinatura: _____

Cargo: _____

Habilitação: _____

Número Registro no órgão de habilitação profissional pertinente: _____

ANEXO II

CONTROLE DA QUALIDADE DE ALIMENTOS PERECÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

1. Introdução

Todos os lotes de alimentos perecíveis de origem animal adquiridos pela SME/DAE para compor o Programa de Alimentação Escolar deverão ter sua produção inspecionada pelo Serviço de Inspeção Federal sediado no estabelecimento produtor.

Adicionalmente, Todos os lotes de alimentos adquiridos pela SME/DAE para compor o Programa de Alimentação Escolar deverão ser inspecionados e analisados antes de sua entrega por um dos laboratórios enquadrados abaixo.

- a. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura ou
- b. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura 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

Para efeito de aplicação desta norma, definiu-se lote como o "conjunto de unidades (embalagem primária) com, no máximo, 100.000 kg de cada produto", havendo tolerância de até 10% (dez por cento).

Os laboratórios deverão seguir as instruções abaixo relacionadas e emitir Laudos de Inspeção/Reinspeção e Análise/Reanálise por lote de alimento, de acordo com o estabelecido nas Especificações Técnicas do Objeto (Anexo I) do Edital.

A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado ao fornecedor, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após a Inspeção e a Análise dos lotes de alimentos.

Os lotes de alimentos somente serão recebidos e/ou pagos pela SME/DAE com os referidos Laudos favoráveis.

Todas as despesas decorrentes da Inspeção/Reinspeção e Análise/Reanálise dos lotes de alimentos serão de responsabilidade do fornecedor.

O controle de qualidade do produto será efetuado por ocasião da entrega e sempre que os técnicos da SME/DAE julgarem necessário.

Como controle rotineiro da qualidade, inclusive no caso de eventuais reclamações encaminhadas pelas Unidades Educacionais, a critério dos técnicos da SME/DAE, poderão ser encaminhadas amostras para análise no Laboratório de Controle de Qualidade em Saúde, da COVISA/SMS – laboratório oficial municipal.

A avaliação da qualidade do produto na entrega compreenderá a avaliação de características básicas, a conferência das informações da ficha técnica com a rotulagem do produto, a análise dos laudos laboratoriais e a análise dos laudos de inspeção. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente e a qualquer tempo.

Caso as características ou a qualidade do produto não correspondam às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e, a critério da SME/DAE, a CONTRATADA poderá ser notificada para substituí-la, no prazo máximo de 20 (vinte) dias, sem qualquer ônus para a PMSP, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.



Em caso de substituição dos alimentos, os custos de armazenagem (carga, descarga e movimentação de estoque, dentre outros) correrão por conta da CONTRATADA e serão pagos mediante Documento de Arrecadação do Município de São Paulo (DAMSP), emitido por SME/DAE.

II. Normatização para Inspeção e Coleta de Amostras para análise

1. Inspeção/Reinspeção:

1.1. Inspecionar o local de armazenamento indicando os pontos em desacordo com as Boas Práticas de Armazenagem.

1.2. Para inspeção dos lotes utilizar o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5426/85, e considerar:

- Nível de inspeção I;
- Plano de amostragem: simples, normal;
- Nível de qualidade aceitável (NQA): 2,5;
- Unidade: Alimento contido na embalagem primária;
- Tamanho do lote: número de unidades que compõem o lote.

1.3. Verificar o número de unidades que devem ser examinadas, conforme a Tabela 1. Para calcular o número de unidades do lote, dividir o peso ou volume total do mesmo pelo peso ou volume da embalagem primária.

1.4. Retirar, aleatoriamente, as embalagens secundárias (caixas) do interior, laterais, base e topo da pilha. O número de embalagens secundárias a retirar deve ser correspondente ao número de unidades a examinar.

1.5. Abrir as embalagens secundárias sem danificar o produto e sua embalagem e conferir a quantidade de unidades presentes na caixa.

1.6. Examinar as unidades e considerar como defeituosa crítica a unidade que apresentar:

- Irregularidades na embalagem que comprometam a qualidade e/ou conservação dos alimentos durante a vigência de seu prazo de validade;
- Prazo de validade vencido.

1.7. Anotar no Laudo de Inspeção/Reinspeção se o rótulo da embalagem secundária atende às especificações do Edital. O não atendimento é considerado defeito.

Observação: O rótulo da embalagem primária deve ser analisado no Laboratório.

1.8. Aprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao máximo indicado na Tabela 1.

1.9. Reprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for superior ao número máximo indicado na Tabela 1.

1.10. Emitir o Laudo de Inspeção/Reinspeção (item 7), conforme modelo, por lote inspecionado, preenchendo os campos específicos de acordo com as instruções para preenchimento (Item 8). Caso o Laboratório possua impresso próprio do Laudo de Inspeção/Reinspeção, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.

1.11. Encaminhar Laudo de Inspeção/Reinspeção para a CPRA do SME/DAE.



311
P

RAQUEL GU
R.F. 676.225-1
Assistente Técnica de Edu
SME / Lotações e Censu

Folha nº 134
Proc. nº 2014-0.043.343-2

1.12. Se o Laudo de Inspeção/Reinspeção rejeitar o alimento e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a SME encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

Tabela 1: Inspeção

Número de unidades do lote	Número de unidades a examinar	Número máximo de unidades com defeito
Até 150	5	0
De 151 a 500	20	1
De 501 a 1.200	32	2
De 1.201 a 3.200	50	3
De 3.201 a 10.000	80	5
De 10.001 a 35.000	125	7
De 35.001 a 150.000	200	10
De 150.001 a 500.000	315	14
Acima de 500.001	500	21

Fonte: Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos – ABNT – NBR 5426/JAN 1985 e Errata nº 1 OUT/89

(*) Unidade: Alimento contido na embalagem primária

2. Coleta de amostras para análise

2.1. Para colheita de amostras dos lotes, visando à análise microbiológica, utilizar o Plano de Amostragem estabelecido na Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA/MS.

2.2. Para as demais análises estabelecidas no Anexo I do Edital, considerar n igual a 5 (cinco) e c igual a 0 (zero), onde n é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não-conformidades.

2.3. Colher em duplicata (considerando a Reanálise), aleatoriamente, das embalagens secundárias, unidades em suas embalagens originais não violadas, sem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do produto.

2.4. Cumprir as Boas Práticas de Colheita constantes nas referências mencionadas na Resolução RDC nº 12/2001, da ANVISA/MS.

2.5. Nos casos onde o plano estatístico mencionado não conferir a proteção desejada, pode-se recorrer à complementação da amostra, conforme referências de metodologias internacionalmente reconhecidas.

2.6. Dividir as unidades colhidas em 2 conjuntos, acondicionar, lacrar e etiquetar cada conjunto, como amostras 1 e 2, respectivamente.

2.7. Encaminhar a amostra 1 para análise em laboratório, de forma que não sofra danos e em condições adequadas à sua conservação.

2.8. A Unidade Armazenadora (fabricante ou SME/DAE) é responsável pela guarda da amostra 2 e pelo lote de alimento correspondente até sua liberação para consumo, o que ocorrerá quando o lote for aprovado nas análises laboratoriais.

2.8.1. A unidade fabricante deverá manter o número suficiente de unidades amostrais do referido lote para eventuais análises até o término da validade do produto.

**3. Análise dos alimentos**

3.1. Os laboratórios deverão seguir as instruções deste Anexo, inclusive para a colheita de amostras na(s) unidade(s) fabricante(s), e emitir Laudo de Análise/Reanálise por lote de alimentos. Todas as despesas serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.2. Não será efetuada análise em unidades com prazo de validade vencido e/ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento.

3.3. Os lotes de alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados nas Especificações Técnicas do Objeto do Edital. Na sua ausência será utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA, LANARA, etc.) e indicada no laudo, a referência específica.

3.4. Os lotes de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SME com os referidos Laudos de Análises Laboratoriais originais favoráveis, após conferência pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA, comparando-os às especificações que constam item 2. do ANEXO I do Edital, em especial, nos subitens 2.2. a 2.6.

3.5. Utilizar os seguintes critérios para aceitação ou rejeição dos lotes de alimentos, a menos que orientado de outra forma pela Resolução RDC nº12/2001, ANVISA/MS:

- Aprovar o alimento que não apresente defeito crítico ou tolerável em qualquer unidade;
- Reprovar o alimento que apresente defeitos críticos ou toleráveis em uma ou mais unidades;

3.6. Emitir um Laudo de Análise/Reanálise, conforme modelo descrito no item 9, preenchendo os campos específicos conforme instruções descritas no item 10 deste Anexo II e indicando de forma conclusiva se o lote atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio de Laudo de Análise/Reanálise, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo e contenha os resultados das análises mínimas completas.

3.7. Encaminhar o laudo de Análise/Reanálise para a CPRA de SME/DAE, Rua Libero Badaró nº 425, 9º andar – CEP 01009-905 – São Paulo – SP - Fax.: (11) 3101-3342.

3.8. Se o laudo de Análise/Reanálise indicar que o produto não atende às especificações do edital e o produto estiver sendo adquirido com verba FNDE, SME/DAE encaminhará ao FNDE uma cópia do Laudo.

3.9. Quando apurado através de análise microbiológica, microscópica e/ou toxicológica que o produto está com a qualidade comprometida, implicando em sua destinação sanitária, independentemente da sua reposição, haverá comunicação do DAE ao Órgão Sanitário competente.

3.10. Todos os produtos utilizados para fins de amostragem deverão ser repostos em igual quantidade, no ato da entrega, após a liberação do referido lote.

4. Reinspeção/Reanálise

4.1. A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado à CONTRATADA, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após Análise dos lotes de alimentos.

4.2. Compete a SME/DAE, após o recebimento do Laudo de Análise, informar a CONTRATADA a recusa do alimento, por escrito, no prazo máximo de 48 horas.

4.3. A CONTRATADA pode solicitar a Reinspeção/Reanálise do alimento ao SME/DAE, por escrito, no prazo máximo de 48 horas, após tomar conhecimento do resultado condenatório.



- 4.4. O Grupo Técnico do SME/DAE deve autorizar o laboratório, por escrito, em 24 horas, a efetuar a Reinspeção/Reanálise do produto.
- 4.5. A Reinspeção/Reanálise deve ser feita no mesmo laboratório que recusou o alimento.
- 4.6. Todos os parâmetros que determinam a recusa do alimento devem ser analisados na Reinspeção/Reanálise.
- 4.7. O Laudo de Reinspeção/Reanálise deve ser encaminhado à CPRA de SME/DAE num prazo máximo de 24 horas após o término das análises.
- 4.8. O fornecedor deve indicar um perito para acompanhar a Reinspeção/Reanálise. O perito deve estar registrado no respectivo Conselho Profissional e ter formação na área pertinente aos resultados que estão sendo contestados.
 - 4.8.1 Nos casos em que a CONTRATADA prescindir do acompanhamento do perito na Reinspeção/Reanálise através de documento formal, não haverá possibilidade de contestação dos resultados obtidos.
- 4.9. O laboratório não realizará a Reinspeção/Reanálise na presença de perito não habilitado.
- 4.10. A SME é facultado indicar um representante para acompanhar a Reinspeção/Reanálise.
- 4.11. A Reinspeção não será realizada quando a pilha de produto apresentar qualquer modificação que altere o Plano de Amostragem ou que caracterize substituição do alimento analisado.
- 4.12. A Reanálise não será realizada quando a amostra 2 indicar indícios de violação e/ou deterioração.
- 4.13. Nas condições 4.11 e 4.12 é obrigatória a emissão de uma Ata de Reinspeção/Reanálise, relatando as ocorrências e as decisões tomadas. Nestas condições, os resultados da Inspeção ou da Análise serão definitivos.
- 4.14. É facultado aos peritos a elaboração de uma Ata sobre as atividades da Reanálise que pode acompanhar o Laudo de Reanálise.
- 4.15. A CPRA de SME/DAE aceitará o alimento quando aprovado na Reanálise, e o recusará quando reprovado.
- 4.16. Os resultados da Reanálise são definitivos, não cabendo qualquer contestação posterior.
- 4.17. Não havendo Reanálise, os resultados da Análise serão considerados definitivos.

5. Controle rotineiro de qualidade

- 5.1. A avaliação da qualidade do produto realizada na entrega, compreenderá em especial a análise de informações registradas na rotulagem das embalagens primária e secundária, e análise e conferência dos resultados das análises laboratoriais com os parâmetros estabelecidos no Anexo I do Edital.
- 5.2. Além destas, outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor).
- 5.3. Os procedimentos adotados para a colheita de amostras visando à verificação do peso líquido obedecem à Portaria vigente do INMETRO.
- 5.4. Fica facultado ao representante ou técnico da CONTRATADA, acompanhar, no ato da entrega da mercadoria, os procedimentos de inspeção pelos técnicos da SME/DAE.
- 5.5. O critério do Departamento de Alimentação Escolar é de acordo com o histórico dos registros de reclamações de qualidade das Unidades Educacionais atendidas pelo Programa de



Alimentação Escolar, independentemente dos resultados da inspeção e das análises laboratoriais, serão colhidas amostras para avaliação técnica e/ou sensorial.

5.5.1 Neste caso, a coleta de amostras ocorrerá por meio de um documento de autorização de retirada interno, emitida pelos técnicos da Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos - CPRA, descrevendo a justificativa de realização do procedimento.

6. Considerações finais

6.1. A avaliação da qualidade efetuada pela SME, não exclui a responsabilidade da CONTRATADA e/ou fabricante pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

6.2. A CONTRATADA e/ou fabricante obrigá(m)-se a permitir em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências e nas dependências das unidades fabricantes, a serem realizadas pelos técnicos da SME/DAE, 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.

6.3. A CONTRATADA dos produtos arcará com os custos das visitas e com todas as despesas relacionadas, inclusive relativas às análises do produto, se houver, inclusive as de armazenamento.

6.4. A CONTRATADA 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.



PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

313
P

RACQUEL
R.F. 678
Assistente Técnico de
SME / Licitações e Co

Folha nº 130
Proc. nº 2014-0.043.343-2

7. Modelo do Laudo de Inspeção/Reinspeção

Laboratório:			
Laudo: De inspeção ☐		Nº do Laudo:	
De reinspeção ☐			
DADOS DO ALIMENTO			
1. Natureza/Tipo do Alimento:		2. Marca:	
3. Registro:	4. Data de fabricação:	5. Data de vencimento:	6. Lote:
7. Nome do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
8. Endereço do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
INSPEÇÃO / COLETA			
9. Local:	10. Data/ hora:	11. Temperatura local (° C)	
12. Total do lote/nº de pilhas:		13. Nº de unidades inspecionadas:	
RESULTADOS			
14. Embalagem primária e secundária:			
15. Rótulo das embalagens primária e secundária:			
16. Condições de armazenagem:			
17. Conclusão:			
18. Data:	19. Assinatura / carimbo:		



8. Instruções para o preenchimento do Laudo de Inspeção/Reinspeção.

Campo n.º	Instruções
	1. Anotar o laboratório responsável pela Inspeção/Reinspeção 2. Assinalar se o Laudo é de Inspeção/Reinspeção 3. Anotar o número da Inspeção. Quando se tratar da Reinspeção, deverá ser utilizada a sequência numérica normal.
DADOS DO ALIMENTO	
	1 Anotar a natureza do Alimento e seu tipo, de acordo com o declarado na embalagem primária. 2 Anotar a marca do alimento. 3 A sigla e o número de registro do alimento no órgão competente ou as expressões "isento" ou "não consta". 4 Anotar a data de fabricação ou a expressão "não consta". 5 Anotar a data de vencimento ou a expressão "não consta". 6 Anotar o número do lote ou a expressão "não consta". 7 e 8 Anotar nome e endereço do fabricante e/ou fornecedor e/ou embalador.
Inspeção / Coleta	
	9 Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado. 10 Anotar a data e a hora da inspeção / coleta. 11 Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra. 12 Anotar a quantidade total do lote e o número de pilhas. 13 Anotar o número de unidades inspecionadas 14 Anotar se as embalagens primária e secundária são adequadas à natureza, tipo e prazo de validade do produto. Caso contrário, indicar o tipo e a quantidade com defeitos.
	15 Anotar se os rótulos das embalagens secundárias atendem às especificações do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades. 16 Anotar a expressão "Condições adequadas/inadequadas de armazenagem" e indicar as irregularidades, se houver. 17 Utilizar a expressão "O alimento atende às especificações do Edital na Inspeção/Reinspeção" ou "O alimento não atende às especificações do Edital na Inspeção/Reinspeção", indicando o tipo e a quantidade de irregularidades quanto à embalagem, rótulo e características visuais do alimento.
18 e 19	Datar, assinar e carimbar.



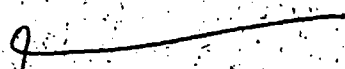
PREFEITURA DA CIDADE DE
SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

314
P

RAQUEL G.
R.F. 678.326-
Assistente Técnico de Ed.
SME / Licitação e Contr.

Folha nº 31
Proc. nº 2014-0.043.343-2

9. Modelo de Laudo de Análise/Reanálise

Laboratório:	
Laudo: De análise ☐	Nº da Análise:
De reanálise ☐	
DADOS DO ALIMENTO	
1. Nº de unidades analisadas: 2. Entrada no laboratório (dia/hora) 3. Solicitante:	
4. Endereço do solicitante:	
5. Natureza/ Tipo do alimento:	6. Marca
7. Registro:	8. Data de fabricação: 9. Data de vencimento 10. Lote:
11. Nome do fabricante/ fornecedor/ embalador:	
12. Endereço do fabricante/ fornecedor/ embalador:	
INSPEÇÃO/COLETA	
13. Local:	14. Data/ hora: 15. Temperatura local (° C):
16. Unidades coletadas:	17. Peso ou volume por unidade
	Declarado: Encontrado:
18. Quantidade total do lote:	
RESULTADOS	
19. Embalagem:	
20. Rótulo da embalagem primária:	
21. Características sensoriais:	
Aspecto:	Cor: Odor: Sabor:
22. Análises microscópicas:	
23. Análises microbiológicas:	
24. Análises físico-químicas:	
25. Análises toxicológicas:	
26. Observações:	
27. Conclusões:	
28. Data:	29. Assinatura / carimbo: 



10. Instruções para o preenchimento do Laudo de Análise / Reanálise

Campo n.º	Instruções
	1. Anotar o laboratório responsável pela análise / reanálise 2. Assinalar se o Laudo é de análise / reanálise 3. Anotar o número da análise. Quando se tratar de reanálise, deverá ser utilizada a sequência numérica normal.
DADOS DO ALIMENTO	
	1. Anotar os números que identificam as unidades analisadas. 2. Anotar a data e horário da entrada da amostra no laboratório. 3. Anotar, de forma legível, o nome da empresa solicitante. 4. Anotar o endereço da empresa solicitante. 5. Anotar a natureza do alimento e o seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária. 6. Anotar a marca do alimento. 7. Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou a expressão "isento" ou "não consta". 8. Anotar a data de fabricação do alimento ou a expressão "não consta". 9. Anotar a data de vencimento do alimento ou a expressão "não consta". 10. Anotar o número do lote ou a expressão "não consta". 11 e 12. Anotar nome e endereço do fabricante e/ou fornecedor e/ou embalador.
INSPEÇÃO / COLETA	
	13. Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado. 14. Anotar a data e a hora da inspeção / coleta. 15. Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra. 16. Anotar o número de unidades separadas para compor a amostra, conforme Plano de amostragem. 17. Anotar o peso e o volume líquido, ou peso drenado, declarado no rótulo e anotar o peso e o volume líquido, ou peso drenado, encontrado em cada unidade analisada. 18. Anotar a quantidade total do lote.
RESULTADOS	
	19. Anotar se a embalagem está de acordo com o edital. Caso contrário, indicar os defeitos. 20. Anotar se o rótulo atende às exigências do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades. 21. Anotar em cada campo as expressões "próprio" ou "impróprio" e indicar as anormalidades, se houver, ou ainda, a expressão "não analisada" para cada unidade da amostra. Quando cada unidade apresentar o mesmo resultado, usar as expressões "Próprio/Impróprio nas unidades..." 22, 23 e 24. Anotar os resultados dos parâmetros analisados, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. Os analistas devem assinar e carimbar o seu nome em cada campo específico. 25. Anotar, quando for o caso, os resultados das análises complementares, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. 26. Anotar as informações complementares como, por exemplo, o número e o órgão emissor do Laudo. 27. Utilizar expressões conclusivas, de acordo com os resultados obtidos, indicando, quando for o caso, os parâmetros em desacordo com o Edital. 28 e 29. Data, assinar e carimbar.

Ata da sessão de Pregão para Registro de Preços - Salsicha

315
P

389

925013.32014.12042.5017.2707233605.23



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
Secretaria Municipal de Educação

Ata de Realização do Pregão Eletrônico Nº 00003/2014

34/04/2014
RPM 10.928.2
Licitações

Às 10:31 horas do dia 17 de abril de 2014, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo Instrumento legal 5.630/SME/2013 de 25/09/2013, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, referente ao Processo nº 2014-0.043.343-2, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00003/2014. Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para aquisição de salsicha congelada. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1
Descrição: SALSICHA
Descrição Complementar: Conforme especificação do Edital
Tratamento Diferenciado:
Aplicabilidade Decreto 7174: Não
Aplicabilidade Margem de Preferência: Não
Quantidade: 1
Valor estimado: R\$ 9,6600
Unidade de fornecimento: 1
Situação: Aceito e Habilitado

Aceito para: BRF S.A., pelo melhor lance de R\$ 8,6000 e com valor negociado a R\$ 7,9900.

Histórico

Item: 1 - SALSICHA

Propostas: Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas com suas respectivas propostas.
(As propostas com má frente foram desclassificadas pelo pregoeiro)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte	Declaração	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora
18.999.291/00-01-39	MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTO S EIRELI - ME	Sim	Sim	1	R\$ 7,0000	R\$ 7,0000	16/04/2014 09:21:45

Marca: pif
Fabricante: pif
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: SALSICHA CONGELADA. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. A embalagem primária da salsicha deverá ser a vácuo, termoformada ou em sacos, fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, resistente à perfuração, transparente, atóxico, lacrado por selagem hermética, com

dias, a contar da data de sua apresentação.

dias, a contar da data de sua apresentação.

316

390

emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Conforme especificação do Edital.

02.916.265/00 JBS S/A Não Não 1 R\$ 12,0000 R\$ 12,0000 17/04/2014 07:32:21

Marca: Seara
Fabricante: Seara
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Salsicha- produto cárneo Industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal, deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade da proposta de 60 dias, contados a partir da data de sua apresentação.

02.916.265/00 JBS S/A Não Não 1 R\$ 12,0000 R\$ 12,0000 17/04/2014 07:32:21

Marca: Seara
Fabricante: Seara
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Salsicha- produto cárneo Industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal, deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade da proposta de 60 dias, contados a partir da data de sua apresentação.

10.626.630/00 MANAIM Sim Sim 1 R\$ 5.760.000,00 R\$ 5.760.000,00 28/03/2014 15:12:58

Marca: Maná
Fabricante: Pioneiro
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Salsicha congelada. Produto cárneo Industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 4, de 31/07/2000, MAPA; Anexo IV; Instrução Normativa nº 36, de 13/10/11 - MAPA; Portaria nº 46, de 10/02/98 - MAPA; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS; Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Decreto Federal 63.526 de 01/11/68; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. Demais especificações conforme Anexo I do Edital.

00.974.731/00 FRANGOS Não Não 1 R\$ 5.760.000,00 R\$ 5.760.000,00 28/03/2014 15:14:52

Marca: Maná
Fabricante: Pioneiro
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Salsicha congelada. Produto cárneo Industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de

açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 4, de 31/07/2000, MAPA, Anexo IV; Instrução Normativa Nº 36, de 13/10/11 - MAPA; Portaria Nº 46, de 10/02/98 - MAPA; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS; Resolução - RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Decreto Federal 63.526 de 01/11/68; Resolução RDC nº 171 de 08/07/03 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. Demais especificações conforme Anexo I do Edital.

Lances (Obs: lances com 0 na frente foram excluídos pelo pregoeiro)		
Valor do lance	CNPJ/CPF	Data / Hora Registro
R\$ 8,5300	13.538.100/0001-18	17/04/2014 10:31:50:807
R\$ 8,5200	03.094.417/0001-59	17/04/2014 10:31:50:807
R\$ 7,0000	18.999.291/0001-39	17/04/2014 10:31:50:807
R\$ 9,6600	01.838.723/0001-27	17/04/2014 10:31:50:810
R\$ 12,0000	02.916.265/0011-31	17/04/2014 10:31:50:820
R\$ 5.760.000,0000	10.626.630/0001-20	17/04/2014 10:31:50:827
R\$ 5.760.000,0000	00.974.731/0006-42	17/04/2014 10:31:50:827
R\$ 12,0000	02.916.265/0037-70	17/04/2014 10:31:50:827
R\$ 6,9900	03.094.417/0001-59	17/04/2014 10:39:02:063
R\$ 10,3000	02.916.265/0011-31	17/04/2014 10:39:39:490
R\$ 6,0000	00.974.731/0006-42	17/04/2014 10:54:24:160
R\$ 6,3900	03.094.417/0001-59	17/04/2014 10:55:03:433
R\$ 6,9800	10.626.630/0001-20	17/04/2014 10:55:16:820
R\$ 5,9900	18.999.291/0001-39	17/04/2014 10:58:53:037
R\$ 5,5000	00.974.731/0006-42	17/04/2014 10:59:11:927
R\$ 5,4900	18.999.291/0001-39	17/04/2014 10:59:26:563
R\$ 5,0000	00.974.731/0006-42	17/04/2014 10:59:36:410
R\$ 4,9900	18.999.291/0001-39	17/04/2014 10:59:52:140
R\$ 4,5000	00.974.731/0006-42	17/04/2014 11:00:02:440
R\$ 4,4900	18.999.291/0001-39	17/04/2014 11:00:32:310
R\$ 4,0000	00.974.731/0006-42	17/04/2014 11:00:36:457
R\$ 8,6000	01.838.723/0001-27	17/04/2014 11:01:50:700

Não existem lances de desempate ME/EPP para o item

Eventos do Item		
Evento	Data	Observações
Aberto	17/04/2014 10:36:38	Item aberto.
Iminência de Encerramento	17/04/2014 10:38:45	Batida iminente. Data/hora iminência: 17/04/2014 10:58:45.
Encerrado	17/04/2014 11:05:29	Item encerrado
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	17/04/2014 11:11:58	Convocado para envio de anexo o fornecedor JBS S/A, CNPJ/CPF: 02.916.265/0037-70.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	17/04/2014 11:12:22	Encerrado pelo Pregoeiro o prazo de Convocação de Anexo do fornecedor JBS S/A, CNPJ/CPF: 02.916.265/0037-70.

Aceite	17/04/2014 11:39:14	Aceite individual da proposta. Fornecedor: FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 00.974.731/0006-42, pelo melhor lance de R\$ 4,0000 e com valor negociado a R\$ 3,9000. Motivo: valor negociado
Inabilitado	23/04/2014 10:47:17	Inabilitação de proposta. Fornecedor: FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ/CPF: 00.974.731/0006-42, pelo melhor lance de R\$ 4,0000 e com valor negociado a R\$ 3,9000. Motivo: Não atendeu as documentações técnicas solicitadas no edital
Aceite	23/04/2014 10:54:54	Aceite individual da proposta. Fornecedor: MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME, CNPJ/CPF: 18.999.291/0001-39, pelo melhor lance de R\$ 4,4900 e com valor negociado a R\$ 4,4500. Motivo: valor negociado
Inabilitado	23/04/2014 10:55:26	Inabilitação de proposta. Fornecedor: MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME, CNPJ/CPF: 18.999.291/0001-39, pelo melhor lance de R\$ 4,4900 e com valor negociado a R\$ 4,4500. Motivo: Não atendeu as documentações técnicas solicitadas no edital
Recusa	23/04/2014 15:00:39	Recusa da proposta. Fornecedor: MONTALVAO SIQUEIRA E CONSTRUcoes LTDA, CNPJ/CPF: 03.094.417/0001-59, pelo melhor lance de R\$ 6,3900. Motivo: a empresa não se manifestou
Recusa	23/04/2014 15:00:53	Recusa da proposta. Fornecedor: MANAIM COMERCIAL LTDA - ME, CNPJ/CPF: 10.626.630/0001-20, pelo melhor lance de R\$ 6,9800. Motivo: empresa não se manifestou
Recusa	23/04/2014 15:01:02	Recusa da proposta. Fornecedor: PAK COMERCIAL E LOGISTICA LTDA, CNPJ/CPF: 13.538.100/0001-18, pelo melhor lance de R\$ 8,5300. Motivo: empresa não se manifestou
Aceite	23/04/2014 15:27:44	Aceite individual da proposta. Fornecedor: BRF S.A., CNPJ/CPF: 01.838.723/0001-27, pelo melhor lance de R\$ 8,6000 e com valor negociado a R\$ 7,9900. Motivo: valor negociado
Habilitado	08/05/2014 14:15:19	Habilitação em grupo de propostas. Fornecedor: BRF S.A. - CNPJ/CPF: 01.838.723/0001-27

Não existem intenções de recurso para o item

Troca de Mensagens

	Data	Mensagem
Pregoeiro	17/04/2014 10:32:27	Bom dia Srs Licitantes vamos dar inicio ao pregão
Sistema	17/04/2014 10:38:45	O(s) Item(ns) 1 está(ão) em Imnência até 10:58 de 17/04/2014, após isso entrará(ão) no encerramento aleatório.
Sistema	17/04/2014 11:05:53	Srs. Fornecedores, todos os itens estão encerrados. Será iniciada a fase de aceitação das propostas. Favor acompanhar através da consulta "Acompanha aceitação/habilitação/admissibilidade"
Sistema	17/04/2014 11:11:58	Senhor fornecedor JBS S/A, CNPJ/CPF: 02.916.265/0037-70, solicito o envio do anexo referente ao item 1.
Sistema	17/04/2014 11:12:22	Senhor fornecedor JBS S/A, CNPJ/CPF: 02.916.265/0037-70, o prazo para envio de anexo para o item 1 foi encerrado pelo Pregoeiro.
Pregoeiro	17/04/2014 11:15:12	Srs. Licitantes por problemas operacionais foi convocado ANEXO para a empresa JBS por engano. Peço para todos desconsiderar.
Pregoeiro	17/04/2014 11:16:17	Vamos dar inicio a fase da negociação com a empresa Frango Pioneiro
Pregoeiro	17/04/2014	Para FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE

	11:16:52	ALIMENTOS LTDA - Bom dia, Sr. Licitante, qual seria a sua melhor proposta?
00.974.731/0006-42	17/04/2014 11:18:46	Vamos fechar em R\$ 3,90?
Pregoeiro	17/04/2014 11:26:34	Para FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - Sr Licitante o objeto que você está oferecendo atende todas as especificações do Anexo I do Edital?
Pregoeiro	17/04/2014 11:31:49	Para FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - Sr.Licitante no aguardo da sua resposta
00.974.731/0006-42	17/04/2014 11:32:09	Sim.
Pregoeiro	17/04/2014 11:38:38	Para FRANGOS PIONEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - Sr Licitante enviar a proposta atualizada e todos os documentos solicitados no item 08 no email: pregaolicitacaosme@prefeitura.sp.gov.br com cópia para daeprodutos@prefeitura.sp.gov.br imediatamente.
Pregoeiro	17/04/2014 11:41:22	Srs. Licitantes vamos negociar o segundo preço conforme solicita o item 1.4 do Edital, com a empresa Miranda Comércio segundo colocada.
Pregoeiro	17/04/2014 11:42:01	Para MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME - Bom dia Sr Licitante, qual seria a sua melhor proposta ?
18.999.291/0001-39	17/04/2014 11:48:54	Bom dia
18.999.291/0001-39	17/04/2014 11:49:21	Esse preço já está no limite, infelizmente não temos como reduzir
Pregoeiro	17/04/2014 11:51:53	Para MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME - Vamos negociar pelo valor de R\$ 4,45?
18.999.291/0001-39	17/04/2014 11:54:24	só um momento
Pregoeiro	17/04/2014 11:55:03	Para MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME - ok
Pregoeiro	17/04/2014 11:57:43	Para MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME - Sr Licitante por favor seja mais específico.
18.999.291/0001-39	17/04/2014 11:59:55	sim podemos negociar pelo valor de R\$ 4,45
Pregoeiro	17/04/2014 12:00:26	Para MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME - No aguardo.
18.999.291/0001-39	17/04/2014 12:01:39	Sim, vamos negociar pelo valor de R\$ 4,45
Pregoeiro	17/04/2014 12:02:17	Para MIRANDA COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - ME - Sr. vamos aceitar o valor de R\$ 4,45 por favor envia ra proposta atualizada e todos os documentos solicitados no item 08 no email: pregaolicitacaosme@prefeitura.sp.gov.br com cópia para daeprodutos@prefeitura.sp.gov.br imediatamente.
18.999.291/0001-39	17/04/2014 12:05:28	ok já estou providenciando
Pregoeiro	17/04/2014 12:06:26	Srs. Licitantes vamos suspender o pregão às 12h02 até 14h. Neste período peço que as empresas Frango Pioneiro e Miranda enviem os documentos solicitados.
Pregoeiro	17/04/2014 14:18:43	Srs estamos em análise dos documentos.
Pregoeiro	17/04/2014 16:19:10	Informamos que a licitante classificada Frangos Pioneiros e Comércio de Alimentos Ltda. não atendeu aos requisitos do Edital de Pregão nº 03/SME/14, uma vez que:
Pregoeiro	17/04/2014 16:19:37	•Não entregou o documento 5.4 do anexo I do Edital •O documento entregue referente ao item 5.3 do anexo I apresenta SIF 2193, diferente do documento entregue em atendimento ao item 8.7.5 (SIF 1372) •O comprovante de avaliação de rótulos é de salsicha resfriada em desacordo com o

318
392
Bisp
710.928.8
Licitações

		objeto do pregão de salsicha congelada.
Pregoeiro	17/04/2014 16:20:14	• Com relação ao item 5.2 o laudo é de salsicha resfriada em desacordo com o objeto do pregão, além disso, constam as seguintes incorreções: o Ausência das análises sensoriais, microscópicas, identificação de corantes artificiais e quantificação de cloreto de sódio.
Pregoeiro	17/04/2014 16:20:55	• Com relação ao item 5.1 (Ficha Técnica) não foi apresentada conforme o formulário e constam as seguintes incorreções: o Ausência dos itens: a, b, c, d, f, h, i, j, k, l, m (de forma completa), n, o, p. item e: Informa validade
Pregoeiro	17/04/2014 16:23:12	Diante da manifestação da Equipe Técnica em relação aos documentos da empresa Frangos Pioneiros e Comercio de Alimentos Ltda declaro Inabilitada.
Pregoeiro	17/04/2014 16:25:05	Estamos fazendo diligência com a empresa Miranda Comércio fica suspenso o pregão. Reabertura dia 23/04/2013 às 10h30.
Pregoeiro	23/04/2014 10:42:39	Bom dia Srs. Licitantes vamos dar prosseguimento ao pregão.
Pregoeiro	23/04/2014 10:48:39	Informamos que a licitante classificada Miranda Comércio de Alimentos Elreli não atendeu à avaliação da documentação técnica avaliada durante Sessão de Pregão Eletrônico 03/SME/2014, devido:
Pregoeiro	23/04/2014 10:50:06	• Ausência da apresentação dos documentos técnicos referentes aos itens 8.7.5, 5.3 e 5.4 do Anexo I; • Item 8.7.3: a declaração encaminhada foi assinada pelo próprio responsável técnico, sendo que deve ser assinada pelo representante legal do fabricante;
Pregoeiro	23/04/2014 10:50:31	• Item 8.7.4: o documento apresentado se refere ao responsável técnico do licitante, sendo que deve se referir ao responsável técnico pelo produto; • Item 5.1 do Anexo I: a ficha técnica apresentada se refere ao produto salsicha resfriada, em desacordo com o objeto de licitação (salsicha congelada) e não está de acordo com o formulário especificado no edital;
Pregoeiro	23/04/2014 10:50:46	• Item 5.2 do Anexo I: o laudo de análise apresentado não consta das análises sensoriais completas (faltam os atributos textura e sabor), físico-químicas, microscópicas e toxicológicas.
Pregoeiro	23/04/2014 10:52:34	Diante da manifestação da Equipe Técnica em relação aos documentos da empresa Miranda Comércio de Alimentos Elreli declaro Inabilitada.
Pregoeiro	23/04/2014 10:57:05	Vamos negociar com a empresa Montalvão terceira colocada.
Pregoeiro	23/04/2014 10:58:03	Para MONTALVAO SIQUEIRA E CONSTRUcoes LTDA - Bom dia Sr. Licitante Por favor qual a sua melhor proposta?
Pregoeiro	23/04/2014 11:11:42	Para MONTALVAO SIQUEIRA E CONSTRUcoes LTDA - No aguardo.
Pregoeiro	23/04/2014 11:18:08	Para MONTALVAO SIQUEIRA E CONSTRUcoes LTDA - No aguardo.
Pregoeiro	23/04/2014 11:38:32	Para MONTALVAO SIQUEIRA E CONSTRUcoes LTDA - Sr. licitante por favor se manifestar
Pregoeiro	23/04/2014 11:42:26	Tendo em vista que a empresa terceiro colocada Montalvão Siqueira não se manifestou vamos negociar com a empresa Manaim Comercial quarta colocada.
Pregoeiro	23/04/2014 11:45:42	Para MANAIM COMERCIAL LTDA - ME - Sr Licitante bom dia. Por favor qual seria a sua melhor oferta?
Pregoeiro	23/04/2014 12:02:17	Para MANAIM COMERCIAL LTDA - ME - No aguardo.
Pregoeiro	23/04/2014 12:15:02	Para MANAIM COMERCIAL LTDA - ME - Sr. Licitante por favor se manifestar
Pregoeiro	23/04/2014	Tendo em vista que a empresa quarta colocada Manaim não se

Pesquisa de mercado - Salsicha
 Processo de licitação - Registro
 de Preços
 3/9
 Renata Bueno
 PF: 675.7006
 SIMECON-14

PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME/LICITAÇÃO-SALSICHA CONGELADA - Mensagem (HTML)

Arquivo Mensagem

Ignorar X Lido Eletrônico Excluir

Responder Responder a Todos Encaminhar Mais

Mover para: Para o Gerente Email de Equipe Etapas Rápidas

Regras OneNote Ações

Marcar como Não Lida Categorizar Acompanhamento

Traduzir Edição Zoom

Enviada em: qui 20/2/2014 13:32

De: Renata Bueno

Para:

Cc:

Cco:

Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME/LICITAÇÃO-SALSICHA CONGELADA

Especificação-Salsicha congelada.docx (96 KB)

PREFEITURA DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

A/C Departamento Comercial

A Secretaria Municipal de Educação realizará a abertura de Licitação Pública (Formato Pregão Eletrônico) para aquisição de:

• SALSICHA CONGELADA

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa, na cotação de preços em atendimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar, para abastecer as Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino. Segue anexo:

O Windows Desktop Search não está disponível.

Iniciar

Serviços - controlador...

PREFEITURA DE SÃO...

Salsicha Congelada 2...

L. Trabalho de Tereza 2...

13:40

320
Renata Bueno
RF. 675.700.6
SME/CONAE-14

ANEXO I
OBJETO DE LICITAÇÃO

SALSICHA CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais.

A salsicha deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, armazenada a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a

Instrução Normativa nº 4, de 31/07/2000, MAPA, Anexo IV; Instrução Normativa nº 36, de 13/10/11 – MAPA; Portaria nº 46, de 10/02/98 – MAPA; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Portaria nº 1004, de 11/12/98, SVS/MS; Resolução RDC nº 179, de 17 de outubro de 2001, ANVISA/MS; Decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A.; Decreto Federal 63.526 de 01/11/55; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA; Resolução RDC 359, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1. GERAIS:

A salsicha deverá ser preparada com carnes e demais ingredientes em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. Deverá ser isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.

Será tolerada a adição de pequenas quantidades de amido, soja ou derivados (máximo de 4% de proteínas não cárnicas, como proteína agregada), e corantes naturais.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, incluindo a instalação de algum tipo de

321
P
3
Rafaela Bueno
RF-2025.700.8
SME/CONAE-14

4.3. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas, de forma indelével, as seguintes informações:

4.2.1 denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

4.2.2 identificação da origem (nome, razão social, CNPJ e endereço do fabricante, categoria do estabelecimento, conforme registro no DIPOA, e a expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)

4.2.3 data de fabricação (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)

4.2.4 data de validade ou data de vencimento (dia/mês/ano) ou (dd/mês/ano)

4.2.5 número do lote

4.2.6 conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)

4.2.7 condições de armazenamento

4.2.8. empilhamento máximo.

4.2.9 os dizeres: "**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - PRODUTO DESTINADO A PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO - VENDA PROIBIDA**"

4.4. A impressão das informações referentes a data de fabricação e data de validade ou data de vencimento e número do lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem (primária e secundária). Na embalagem secundária (caixa), deverá constar no painel central ou em uma das laterais em tamanho adequado e de fácil visualização.

4.5. A licitante vencedora poderá precisar fazer ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

5. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA - A documentação técnica deverá ser entregue e consistirá nos seguintes documentos:

5.1. FICHA TÉCNICA: Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto conforme Formulário ao final deste Anexo. O preenchimento da Ficha Técnica deverá obedecer às seguintes normas:

a) Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta da licitante.

b) Todos os itens deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente, sob pena de inabilitação em caso contrário.

5.1.1 A empresa vencedora do certame deverá apresentar ao Departamento de Alimentação Escolar, no início do fornecimento, a composição nutricional complementar incluindo Vitamina A, Vitamina C, Magnésio, Cálcio, Ferro, Zinco e Potássio, em atendimento §7 do Art. 14 da Resolução 26/13 – FNDE.

5.2. LAUDO BROMATOLÓGICO: Uma via original ou cópia reprográfica autenticada de Laudo(s) bromatológico(s) em relação à legislação vigente e/ou ao Edital, comprovando os dados dos subitens 2.2 a 2.6, referentes à amostra indicativa de unidades do mesmo lote e data de fabricação.

5.2.1 Os Laudos apresentados no certame não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por laboratórios, conforme abaixo:

P
 [Signature]
 laymanata Blisno
 naliser 45700.8
 ie se SMERNAE-14

323
P. R. B. 21
Senata Bueno
RPP 675.700.8
SMS/CONAE-14

7.2.2.2. Serão avaliados os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Escala	Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
7-9	Bom	Característico	Adequada
4-6	Regular	Característico pouco acentuado ou muito acentuado	Moderadamente adequada
1-3	Insatisfatório	Não característico	Inadequada

7.2.2.3 Na avaliação individual, será obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não-característico, Inadequado.
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

7.2.2.4 A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

7.2.2.4.1 Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado insatisfatório pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, não será aprovada na Avaliação Sensorial.

7.2.2.5 Referências da Metodologia Utilizada na Avaliação Sensorial:

- TEIXEIRA, E. et al. Análise Sensorial de Alimentos: UFSC, 1987.
- Dutcosky, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007
- Apostilas de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, EMBRAPA, 1991.
- Análise Sensorial dos Alimentos e Bebidas, ABNT, NBR 12806, 1993.
- Outras referências reconhecidas por órgãos oficiais.

7.2.2.6 Critério para aprovação: a empresa somente será aprovada na Avaliação Sensorial, se obtiver o conceito global SATISFATÓRIO.

7.3 Caso as amostras não atendam a um dos itens da avaliação técnica, a licitante será desclassificada. Nesse caso, será submetida à Avaliação Técnica e Sensorial especificada neste Anexo a amostra da licitante classificada e habilitada em terceiro lugar, e assim sucessivamente, até que a amostra de uma licitante seja aprovada.

8. ENTREGA DO PRODUTO

8.1. LOCAL: SERBOM Armazéns Gerais Frigoríficos Ltda, situado na Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946 – Portão 12/ CEAGESP – Vila Leopoldina, São Paulo/SP – CEP 05314-000 – Tel (11) 3336.4444.

8.1.1 A critério do DAE, poderá ser determinado outro local de entrega, dentro do município de São Paulo.

8.2. PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA: Antes da primeira entrega do produto, a CONTRATADA será convocada a comparecer no Departamento de Alimentação

324
Renata Bueno
RF. 675.700.6
SME/CONAE.14

3. Análise dos alimentos

3.1. Os laboratórios deverão seguir as instruções deste Anexo, inclusive para a colheita de amostras na(s) unidade(s) fabricante(s), e emitir Laudo de Análise/Reanálise por lote de alimentos. Todas as despesas serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.2. Não será efetuada análise em unidades com prazo de validade vencido, e/ou que apresentem condições inadequadas de armazenamento.

3.3. Os lotes de alimentos serão analisados de acordo com os parâmetros indicados nas Especificações Técnicas do Objeto do Edital. Na sua ausência, será utilizada metodologia oficial (AOAC, IAL, FDA, LANARA, etc.) e indicada no laudo, a referência específica.

3.4. Os lotes de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SME com os referidos Laudos de Análises Laboratoriais originais favoráveis, após conferência pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos – CPRA, comparando-os às especificações que constam item 2 do ANEXO I do Edital, em especial, nos subitens 2.2. a 2.6.

3.5. Utilizar os seguintes critérios para aceitação ou rejeição dos lotes de alimentos, a menos que orientado de outra forma pela Resolução RDC nº 12/2001, ANVISA/MS:

- Aprovar o alimento que não apresente defeito crítico ou tolerável em qualquer unidade;
- Reprovar o alimento que apresente defeitos críticos ou toleráveis em uma ou mais unidades;

3.6. Emitir um Laudo de Análise/Reanálise, conforme modelo descrito no item 9, preenchendo os campos específicos conforme instruções descritas no item 10 deste Anexo II e indicando de forma conclusiva se o lote atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio de Laudo de Análise/Reanálise, este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo e contenha os resultados das análises mínimas completas.

3.7. Encaminhar o laudo de Análise/Reanálise para a CPRA de SME/DAE, Rua Libero Badaró nº 425, 9º andar – CEP 01009-905 – São Paulo – SP - Fax: (11) 3101-3342.

3.8. Se o laudo de Análise/Reanálise indicar que o produto não atende às especificações do edital e o produto estiver sendo adquirido com verba FNDE, SME/DAE encaminhará ao FNDE uma cópia do Laudo.

3.9. Quando apurado através de análise microbiológica, microscópica e/ou toxicológica que o produto está com a qualidade comprometida, implicando em sua destinação sanitária, independentemente da sua reposição, haverá comunicação do DAE ao Órgão Sanitário competente.

3.10. Todos os produtos utilizados para fins de amostragem deverão ser repostos em igual quantidade, no ato da entrega, após a liberação do referido lote.

4. Reinspeção/Reanálise

4.1. A Reinspeção/Reanálise é um procedimento facultado à CONTRATADA, de contestar os resultados condenatórios emitidos pelo Laboratório após Análise dos lotes de alimentos.

4.2. Compete a SME/DAE, após o recebimento do Laudo de Análise, informar a CONTRATADA a recusa do alimento, por escrito, no prazo máximo de 48 horas.

325
P
Renata Bueno
RF: 675.7006
SME/CONAE-14

10. Instruções para o preenchimento do Laudo de Análise / Reanálise

Campo n.º	Instruções
	1. Anotar o laboratório responsável pela análise / reanálise 2. Assinalar se o Laudo é de análise / reanálise 3. Anotar o número da análise. Quando se tratar de reanálise, deverá ser utilizada a sequência numérica normal.
DADOS DO ALIMENTO	
	1 Anotar os números que identificam as unidades analisadas. 2 Anotar a data e horário da entrada da amostra no laboratório 3 Anotar, de forma legível, o nome da empresa solicitante. 4 Anotar o endereço da empresa solicitante. 5 Anotar a natureza do alimento e o seu tipo, de acordo com o declarado no rótulo da embalagem primária. 6 Anotar a marca do alimento. 7 Anotar a sigla e o número de registro do alimento no órgão competente, ou a expressão "isento" ou "não consta". 8 Anotar a data de fabricação do alimento ou a expressão "não consta". 9 Anotar a data de vencimento do alimento ou a expressão "não consta". 10 Anotar o número do lote ou a expressão "não consta". 11 e 12 Anotar nome e endereço do fabricante e/ou fornecedor e/ou embalador.
INSPEÇÃO / COLETA	
	13 Anotar o endereço do local onde o alimento está armazenado. 14 Anotar a data e a hora da inspeção e coleta. 15 Anotar a temperatura do local no momento da coleta da amostra. 16 Anotar o número de unidades separadas para compor a amostra, conforme Plano de amostragem. 17 Anotar o peso e o volume líquido, ou peso drenado, declarado no rótulo e anotar o peso e o volume líquido, ou peso drenado, encontrado em cada unidade analisada. 18 Anotar a quantidade total do lote.
RESULTADOS	
	19 Anotar se a embalagem está de acordo com o edital. Caso contrário, indicar os defeitos. 20 Anotar se o rótulo atende às exigências do Edital. Caso contrário, indicar as irregularidades. 21 Anotar em cada campo as expressões "próprio" ou "impróprio" e indicar as anormalidades, se houver, ou ainda, a expressão "não analisada" para cada unidade da amostra. Quando cada unidade apresentar o mesmo resultado, usar as expressões "Próprio/ impróprio nas unidades..." 22, 23 e 24 Anotar os resultados dos parâmetros analisados, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. Os analistas devem assinar e carimbar o seu nome em cada campo específico. 25 Anotar, quando for o caso, os resultados das análises complementares, com as respectivas unidades de medida, para cada uma das unidades da amostra. 26 Anotar as informações complementares como, por exemplo, o número e o órgão emissor do Laudo. 27 Utilizar expressões conclusivas, de acordo com os resultados obtidos, indicando, quando for o caso, os parâmetros em desacordo com o Edital. 28 e 29 Datar, assinar e carimbar.

326
B
Renata Bueno
RF-275.700.6
SME/COM-14

Renata Bueno

De: AIM Comércio e Representações Ltda. <aimltda@terra.com.br>
Enviado em: sexta-feira, 21 de fevereiro de 2014 12:32
Para: Renata Bueno
Cc: marcos@aimltda.com.br; reticia@aimltda.com.br; luiza@aimltda.com.br; mariza@aimltda.com.br
Assunto: RES: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME/LICITAÇÃO-SALSICHA CONGELADA
Anexos: Cotação Salsicha.pdf

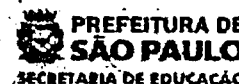
Boa tarde Renata,

Segue cotação de preços conforme solicitado.

Att,

 **Caio Santarelli** | Assist. de Licitações
AIM Comércio & Representações Ltda.
☎ (11) 3845-7400
✉ caio@aimltda.com.br

De: Renata Bueno [mailto:renatabueno@PREFEITURA.SP.GOV.BR]
Enviada em: quinta-feira, 20 de fevereiro de 2014 13:32
Para: undisclosed-recipients:
Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME/LICITAÇÃO-SALSICHA CONGELADA



A/C Departamento Comercial

A Secretaria Municipal de Educação realizará a abertura de Licitação Pública (Formato Pregão Eletrônico) para aquisição de:

- **SALSICHA CONGELADA**

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa, na cotação de preços em atendimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar, para abastecer as Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino. Segue anexo:

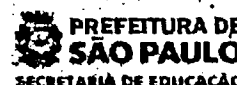
Renata Bueno

De: lotus@lotusalimentos.com.br
Enviado em: sexta-feira, 21 de fevereiro de 2014 15:53
Para: Renata Bueno
Assunto: RES: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME/LICITAÇÃO-SALSICHA CONGELADA
Anexos: COTAÇÃO PM SÃO PAULO - 21.02.14.pdf

Boa tarde , segue anexo a cotação solicitada

Att

De: Renata Bueno [mailto:renatabueno@PREFEITURA.SP.GOV.BR]
Enviada em: quinta-feira, 20 de fevereiro de 2014 13:32
Assunto: PREFEITURA DE SÃO PAULO/SME/LICITAÇÃO-SALSICHA CONGELADA



A/C Departamento Comercial

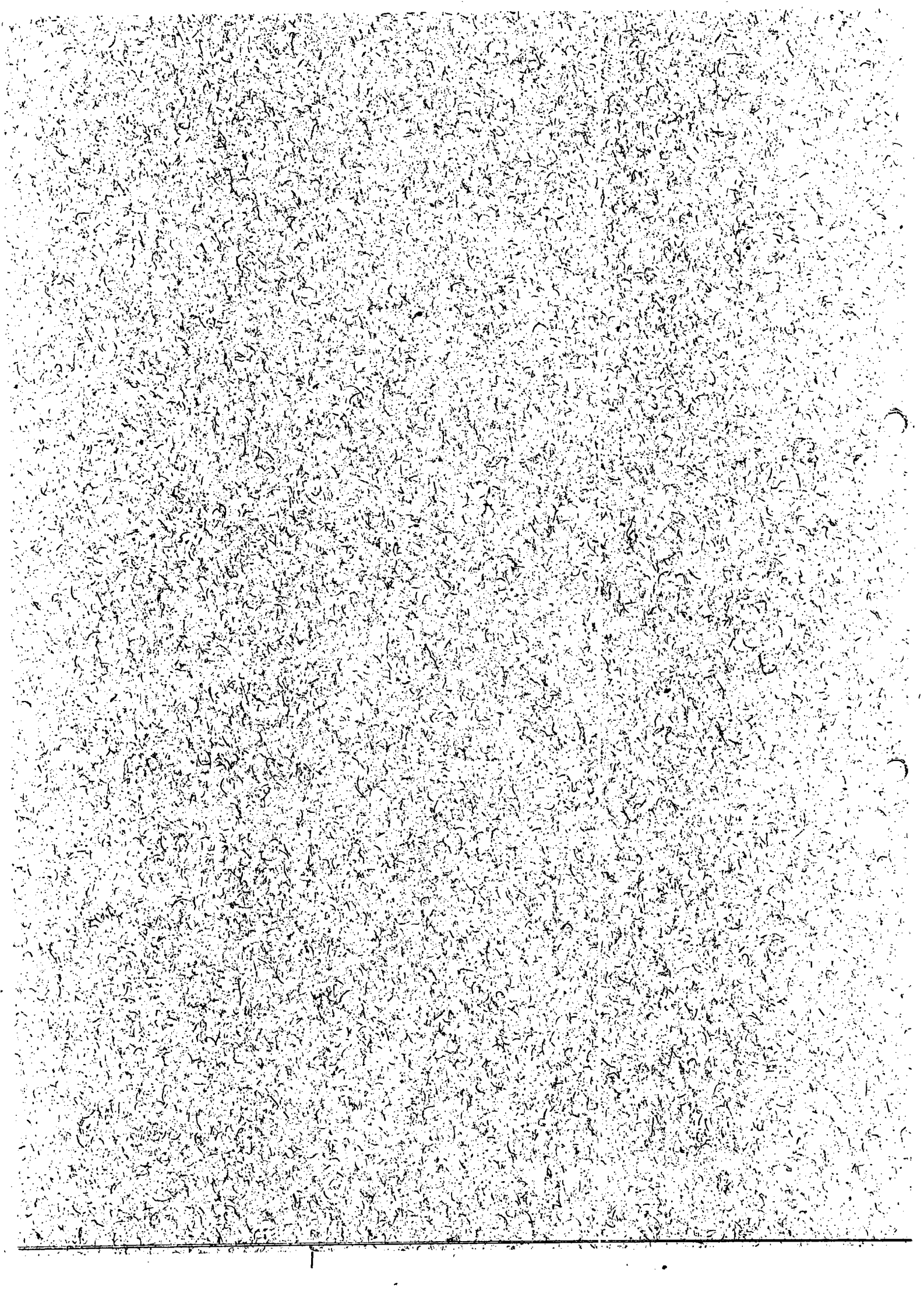
A Secretaria Municipal de Educação realizará a abertura de Licitação Pública (Formato Pregão Eletrônico) para aquisição de:

• **SALSICHA CONGELADA**

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa, na cotação de preços em atendimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar, para abastecer as Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino. Segue anexo:

- Especificação técnica do produto em anexo e abaixo modelo da proposta.

OBJETO DE LICITAÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA EM KG POR MÊS	MARCA	PREÇO UNITÁRIO POR KG	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA
---------------------	-----------------------------------	-------	-----------------------	-----------------------	----------------------



329
P
Leijadai S. Sacramento
Téc. Educação
RF: 803.405.1
62

ANEXO I

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

PRODUTO: ITEM 01 - PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

PRODUTO: ITEM 02 - PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

PRODUTO: ITEM 3 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL

PRODUTO: ITEM 4 - PÃO DE FORMA INTEGRAL

PRODUTO: ITEM 01 - PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução - RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS; Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 355 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans).

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá

ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.1 Sensoriais:

3.1.1 Aspecto: característico

3.1.2 Cor: característica

3.1.3 Odor: característico

3.1.4 Sabor: característico

3.2 Físico-Químicas:

3.2.1 Umidade: máximo de 38,0% p/p

3.2.2 Análise quantitativa de Ferro

3.2.3 Análise quantitativa de Ácido Fólico

3.2.4 Gordura trans: $\leq 0,1$ gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

3.3 Microbiológicas:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

3.4 Microscópicas:

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. (Nos casos de detecção de matérias prejudiciais à saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas).

3.4.1.2 Fragmentos de insetos indicativos de falhas as Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g

3.4.1.3 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

3.4.1.4 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

3.4.2. Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5 Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência.

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, o peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO:

Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.

PRODUTO: ITEM 02 – PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela coação, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005; Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS; RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS; Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICA GERAIS:

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela coação da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a

denominação, de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Deverá conter farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, podendo conter outros ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta), e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans).

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.1 Sensoriais:

3.1.1 Aspecto: característico

3.1.2 Cor: característica

3.1.3 Odor: característico

3.1.4 Sabor: característico

3.2 Físico-Químicas:

3.2.1 Umidade: máximo de 38,0% p/p

3.2.2 Fibras alimentares: mínimo de 5g em 100g

3.2.3 Análise quantitativa de Ferro

3.2.4 Análise quantitativa de Ácido Fólico

3.2.5 Gordura trans: $\leq 0,1$ gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

333
p
Leitinel S. Gerameno
P. J. Educação
833 405 1
65

3.3. Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

3.4 Microscópicas:

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. (Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas).

3.4.1.2 Fragmentos de insetos indicativos de falhas as Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g

3.4.1.3 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

3.4.1.4 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

3.4.2. Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5. Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, das embalagens primárias e/ou secundárias do produto, quando da ocorrência de intoxicações alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO:

Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.

OS ITENS ABAIXO SÃO VÁLIDOS PARA AMBOS OS PRODUTOS OU ITENS (1 e 2) :

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem **primária** do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 300 (trezentos) gramas.

6.2. A embalagem **secundária** do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

6.2.1 **Opção A:** Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 **Opção B:** Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

6.2.3 **Opção C:** Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 **Opção D:** Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para até 10 pacotes ou (três) quilogramas. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

6.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.5. A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

6.6. Embalagens primárias com capacidade para 250 a 500g do produto e embalagens secundárias diferentes, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade máxima para 3 kg poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

6.7. A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela Comissão

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, o peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 07 (sete) dias a partir da data de fabricação

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO

Cada pão deverá pesar 500 (quinhentos) gramas, com 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias e apresentar tamanho e formato uniformes. A quantidade de fatias deverá ser especificada pela empresa na Ficha Técnica e mantida durante o fornecimento.

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

6.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária.

6.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

6.2.3 Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

336
70
Leitor S. Sacramen
Téc. Educação
BR 002405

6.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para 5 (cinco) pacotes ou 2,5 (dois quilogramas e quinhentos gramas). A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

6.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.5. A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

6.6. Embalagens primárias e secundárias diferentes das citadas, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade especificada nos subitens 6.1 e 6.2.5 deste Anexo poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

6.7. A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE-CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7. deste Anexo.

PRODUTO: ITEM 4 - PÃO DE FORMA INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 - ANVISA/MS. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O pão deverá se apresentar intatto.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS, Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:

O produto deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Deverá conter farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, podendo conter outros ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta), cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans), e ainda, conter no mínimo 5% de fibra alimentar.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam, e/ou espreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 328, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.2 Sensoriais:

3.2.1 Aspecto: característico

3.2.2 Cor: característica

3.2.3 Olor: característico

3.2.4 Sabor: característico

3.2 Físico-Químicas:

3.2.6 Umidade: máximo de 43% p/p

3.2.7 Fibras alimentares: mínimo de 5g em 100g

3.2.8 Análise quantitativa de Ferro

3.2.9 Análise quantitativa de Ácido Fólico

3.2.10 Gordura trans: $\leq 0,1$ gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

338
73
Escola S. Sacramento
Rua da Educação
803-4061

das fatias, assim como a quantidade média de fatias deverá ser especificado pela empresa na Ficha Técnica e mantida durante o fornecimento.

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 450 (quatrocentos e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas.

6.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

6.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

6.2.3 Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para até 5 (cinco) pacotes ou 2,5 (dois quilogramas e quinhentos gramas). A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

6.4 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.5 A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

6.6 Embalagens primárias e secundárias diferentes das citadas, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade máxima especificada nos subitens 6.1 e 6.2.5 deste Anexo poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e

mediante apresentação de amostra, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Divisão de Administração de Alimentação Escolar.

6.7 A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

OS ITENS ABAIXO SÃO VÁLIDOS PARA TODOS OS PRODUTOS OU ITENS (1 a 4):

7. ROTULAGEM

7.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 344 de 13/12/2002, ANVISA/MS, Lei 8.543 de 23/12/92, Portaria n.º 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99 e Lei Federal n.º 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor e com as especificações que constam nos itens 7.2 e 7.3 a seguir.

7.2. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, em especial as seguintes informações:

7.2.1 denominação de venda (nome do produto e marca)

7.2.2 identificação da origem (nome, razão social, endereço e CNPJ do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira")

7.2.3 data de fabricação (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.2.4 data de vencimento ou data de validade (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.2.5 identificação do lote

7.2.6 lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados

7.2.7 informação nutricional

7.2.8 conteúdo líquido

7.2.9 condições de armazenamento

7.2.10 dizeres: Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação - Venda Proibida

7.3. No rótulo da embalagem secundária deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

7.3.1 denominação de venda (nome do produto e marca)

7.3.2 identificação da origem (nome, razão social, endereço e CNPJ do fabricante e a expressão "Indústria Brasileira")

7.3.3 data de fabricação (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.3.4 data de vencimento ou data de validade (dd/mm/aa ou dd/mês/aa)

7.3.5 identificação do lote

7.3.6 conteúdo líquido (indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem primária)

7.3.7, peso líquido

7.3.7 condições de armazenamento

7.3.8 empilhamento máximo

7.3.9 dizeres: "Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado Programas de Alimentação- Venda Proibida"

7.4. A impressão da data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; além disso, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, de tamanho adequado e fácil visualização.

7.5. A licitante vencedora poderá precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

8. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO TÉCNICA (para cada item notado) – A documentação técnica consistirá nos documentos relacionados a seguir, cuja avaliação será realizada por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar durante a sessão de processamento eletrônico do pregão.

8.1. Ficha Técnica cujos itens que a compõe deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.

8.1.1. A ficha técnica descrita no subitem 8.1 deverá ser apresentada em uma via original ou cópia reprográfica autenticada, conforme Formulário no final deste Anexo I.

8.1.2. Todos os itens da Ficha Técnica deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente, sob pena de inabilitação.

8.2. Declaração assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante, de que a mesma elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação" na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/1993 do Ministério da Saúde, Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS e Resolução - RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA.

8.3 **Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente:** Uma cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de Fabricação de Produtos Isentos da Obrigatoriedade de Registro Sanitário, devidamente protocolizado no órgão de Vigilância Sanitária.

8.4. Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá responsável técnico pela fabricação do produto.

8.5. Prova de inscrição do responsável técnico no respectivo Conselho de Classe, relacionado com o objeto da licitação. A empresa deverá comprovar que o responsável técnico está registrado como tal (RT) no respectivo conselho de classe, através da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Certidão de Comprovação de Atividade Técnica (CCAT), ou certidão negativa ou documento equivalente expedido pelo Conselho Profissional do Técnico Responsável pelo produto.

8.6. Comprovação de que o estabelecimento fabricante está apto ao seu funcionamento: Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, dentro de sua validade, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município, ou cópia datada da última publicação do Diário Oficial da Cidade de deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS).

8.7. **Laudo de Análise Laboratorial:** Uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) em relação à legislação vigente e/ou ao Edital, comprovando os dados dos subitens 3.1 a 3.5 referentes à amostra indicativa de unidades do mesmo lote e data de fabricação.

9.8 A rotulagem da embalagem das amostras entregues poderá, excepcionalmente, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador.

9.9 A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens, para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

10. AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

Será realizada de acordo com o estabelecido nos subitens 10.1 e 10.2, após a sessão de processamento do Pregão, para a(s) amostra(s) DE CADA ITEM da(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro e segundo lugar e habilitadas nos subitens 8 e seguintes do Edital, correspondendo a:

- a) análise técnica da amostra.
- b) avaliação sensorial da amostra.

O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer conclusivo referente à avaliação das amostras apresentadas.

10.1 ANÁLISE TÉCNICA DA AMOSTRA:

Será realizada na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escolar, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações fornecidas na rotulagem, quanto às condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação em especial de:

- a) Condições da embalagem primária
- b) Peso líquido na embalagem primária
- c) Peso líquido unitário do produto
- d) Informações contidas na rotulagem da embalagem primária

10.1.1 FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA (para pão tipo bisnaga tradicional e tipo bisnaga Integral):

Edital de Pregão: 7/ME/2014

DATA: _____ INFORMAÇÕES DO RÓTULO DA AMOSTRA

PRODUTO: _____ Marca: _____

Fabricante: _____

Data de fabricação: _____ Data de Validade: _____

Lote: _____

Lacre: _____

Peso líquido na embalagem primária: _____ gramas.

N.º de unidades por pacote: _____

342
P 70
Letinoel Silva Sacramento

De:

Enviada em:

Para:

Assunto:

Celso <celso@cpalimentos.com.br>
quarta-feira, 4 de junho de 2014 15:17
Letinoel Silva Sacramento

RES: LICITAÇÃO DE PÃES - PREFEITURA DE SÃO PAULO/ SME - PÃES

Boa tarde

Segue abaixo.

Qq. necessidade estou a disposição

Sds

Celso

CP-Alimentos

(11)5562-7512 / 94734-9010

ID 45*9*28494

Skype: celsodelgado

e-mail: celso@cpalimentos.com.br

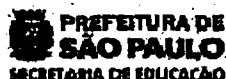
Letinoel Silva Sacramento
Téc Educação
RF: 803.405.1

e: Letinoel Silva Sacramento [<mailto:letinoelsacramento@prefeitura.sp.gov.br>]

Enviada em: quarta-feira, 4 de junho de 2014 14:28

Para: undisclosed-recipients:

Assunto: LICITAÇÃO DE PÃES - PREFEITURA DE SÃO PAULO/ SME - PÃES



ASSUNTO: LICITAÇÃO DE PÃES

BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar, em atendimento aos alunos regularmente matriculados em nossas Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino.

Solicitamos que essa pesquisa, é somente para análise de mercado e andamento de processo licitatório, sem qualquer comprometimento com as partes. Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas.

Segue anexo especificações dos produtos solicitados. (TERMO DE REFERÊNCIA)

Unidades Armazenadoras	QUANTIDADE ESTIMADA (KG) / MÊS	PREÇO UNITÁRIO POR KG	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA
Pão de Forma - TRADICIONAL	50.000 Kg	13,00	30 dias	90 dias

343
P

Pão de Forma - INTEGRAL	48.000 Kg	13,50	30 dias	90 dias
Pão Bisnaguinha - TRADICIONAL	27.000 Kg	14,00	30 dias	90 dias
Pão Bisnaguinha - INTEGRAL	14.000 Kg	14,50	30 dias	90 dias

Pedimos na proposta:

- 1. Validade da proposta: 90 (noventa) dias.**
- 2. Pagamento: 30 dias após a apresentação da nota fiscal.**

Leandro S. Sacramento
Aux. Téc. Educação
RF - 803.405.1

Agradecemos a atenção e colocamo-nos à disposição para qualquer esclarecimento,

Att,

NOEL SACRAMENTO

SME- SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/PREFEITURA DE SÃO PAULO

DEPTO DE COMPRAS/LICITAÇÃO (11)-3396-0694



“Esta mensagem, incluindo seus anexos, é confidencial e seu conteúdo é restrito ao destinatário da mensagem. Caso você a tenha recebido por engano, queira, por favor, retorná-la ao destinatário e apagá-la de seus arquivos. É expressamente proibido o uso não autorizado, replicação ou disseminação da mesma. As opiniões contidas nesta mensagem e seus anexos não necessariamente refletem a opinião do órgão emissor”.

Letinoel Silva Sacramento

De:
Enviada em:
Para:
Assunto:

João <vendas@freskito.com.br>
quarta-feira, 4 de junho de 2014 15:47
Letinoel Silva Sacramento
RES: LICITAÇÃO DE PÃES - PREFEITURA DE SÃO PAULO/ SME - PÃES

Boa tarde,

Segue abaixo nossa cotação:

Unidades Armazenadoras	QUANTIDADE ESTIMADA (KG) / MES	PREÇO UNITÁRIO POR KG	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA
Pão de Forma - TRADICIONAL	50.000 Kg	R\$ 12,30	30 dias	90 dias
Pão de Forma - INTEGRAL	48.000 Kg	R\$ 12,70	30 dias	90 dias
Pão Bisnaguinha - TRADICIONAL	27.000 Kg	R\$ 12,50	30 dias	90 dias
Pão Bisnaguinha - INTEGRAL	14.000 Kg	R\$ 12,90	30 dias	90 dias

- 1. Validade da proposta: 90 (noventa) dias.**
- 2. Pagamento: 30 dias após a apresentação da nota fiscal.**
- 3. Marca dos produtos: Freskito**

At.
João Francisco Allioni
Freskito Produtos Alimentícios Ltda.
Fone: (11) 4727-4999
E-mail: vendas@freskito.com.br

De: Letinoel Silva Sacramento [<mailto:letinoelsacramento@prefeitura.sp.gov.br>]
Enviada em: quarta-feira, 4 de junho de 2014 14:28
Assunto: LICITAÇÃO DE PÃES - PREFEITURA DE SÃO PAULO/ SME - PÃES

ASSUNTO: LICITAÇÃO DE PÃES

BOM DIA,

A/C Departamento Comercial

Por gentileza, solicitamos a colaboração dessa empresa na cotação dos preços para abastecimento ao DAE - Departamento de Alimentação Escolar, em atendimento aos alunos regularmente matriculados em nossas Unidades Educacionais da Rede Municipal de Ensino.

Solicitamos que essa pesquisa, é somente para análise de mercado e andamento de processo licitatório, sem qualquer comprometimento com as partes. Segue abaixo quadro para preenchimento de estimativas.

Segue anexo especificações dos produtos solicitados. (TERMO DE REFERÊNCIA)

Unidades Armazenadoras	QUANTIDADE ESTIMADA (KG) / MÊS	PREÇO UNITÁRIO POR KG	CONDIÇÃO DE PAGAMENTO	VALIDADE DA PROPOSTA
Pão de Forma - TRADICIONAL	50.000 Kg			
Pão de Forma - INTEGRAL	48.000 Kg			
Pão Bisnaguinha - TRADICIONAL	27.000 Kg			
Pão Bisnaguinha - INTEGRAL	14.000 Kg			

Pedimos na proposta:

1. Validade da proposta: 90 (noventa) dias.
2. Pagamento: 30 dias após a apresentação da nota fiscal.



PRODUTOS

DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

FORMULÁRIO DE PESQUISA DE PREÇOS

EMPRESA: ATACADÃO DIST.COM.LTDA

AVENIDA MORVAN DIAS DE FIGUEIREDO, 6157

PÃO DE HOT DOG - TRADICIONAL	Embalagem	Preço/Embalagem	Preço do Kg
MARCA 1: KMD	500g	3,39	6,78
MARCA 2:			
MARCA 3:			
MÉDIA DE MERCADO: R\$ 6,78		R\$	R\$

PÃO DE HOT DOG - INTEGRAL	Embalagem	Preço/Embalagem	Preço do Kg
MARCA 1: WICERBOLD	500g	3,89	7,78
MARCA 2:			
MARCA 3:			
MÉDIA DE MERCADO: R\$ 7,78		R\$	R\$

PÃO DE FORMA - TRADICIONAL	Embalagem	Preço/Embalagem	Preço do Kg
MARCA 1: KMD	500g	3,20	6,40
MARCA 2: PULLMAN	500g	3,89	7,78
MARCA 3:			
MÉDIA DE MERCADO: R\$ 7,09		R\$	R\$

PÃO DE FORMA - INTEGRAL	Embalagem	Preço/Embalagem	Preço do Kg
MARCA 1: DELAMARIE	500g	3,39	6,78
MARCA 2: PULLMAN	400g	3,29	13,22
MARCA 3: KMD	400g	4,35	10,87
MÉDIA DE MERCADO: R\$ 10,29		R\$	R\$

PÃO BISNAGUINHA - TRADICIONAL	Embalagem	Preço/Embalagem	Preço do Kg
MARCA 1: KMD	300g	3,20	10,66
MARCA 2: PARCO	300g	3,89	12,96
MARCA 3:			
MÉDIA DE MERCADO: R\$ 11,81		R\$	R\$

75.315.333/0060-69

ATACADÃO
Distribuição, Comércio e Indústria Ltda.

Av. Morvan Dias Figueiredo, 6157
Vila Maria - CEP 02170-000
São Paulo - SP

ASSINATURA E CARIMBO/CNPJ DA EMPRESA

REQUISADOR: Renata Bueno
Letnoel Sacramento
DATA: 16/06/2014

Letnoel Sacramento
Aux. Tec. Educação
RF 254084

347
P
Especificações técnicas do pão
2014 - 0.146.078-3

ANEXO I

Andree A. de Oliveira
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Comp.

ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

PRODUTO: ITEM 01 - PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

PRODUTO: ITEM 02 - PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

PRODUTO: ITEM 3 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL

PRODUTO: ITEM 4 - PÃO DE FORMA INTEGRAL

PRODUTO: ITEM 01 - PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, sal, fermento biológico, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução - RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS; Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas, e cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans).

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5 Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência.

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, o peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO:

Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.

PRODUTO: ITEM 02 – PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, como açúcares, óleos e gorduras, as quais deverão ser declaradas, e os aditivos permitidos pela legislação. **Deverá ser fonte de fibras** atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC, nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS, Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICA GERAIS:

O pão tipo bisnaguinha deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a

399
19
Andrea A. de Oliveira Bit
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
ME/ME / Compras

3.3. Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2014 - 0.146.978

3.4 Microscópicas:

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. (Nos casos da detecção de matérias prejudiciais a saúde humana, as mesmas deverão ser claramente especificadas).

3.4.1.2 Fragmentos de insetos indicativos de falhas as Boas Práticas (não considerados indicativos de risco): máximo de 225 em 225 g

3.4.1.3 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

3.4.1.4 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

3.4.2. Pesquisa de elementos histológicos:

Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais, estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo do produto).

Os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

3.5. Toxicológicas:

- Corantes artificiais: ausência.

3.6 Outras:

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, peso das embalagens primárias e/ou secundárias do produto, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 10 (dez) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO UNITÁRIO DO PRODUTO:

Cada pão deverá pesar de 18 (dezoito) a 20 (vinte) gramas e apresentar tamanho e formato uniformes.

OS ITENS ABAIXO SÃO VÁLIDOS PARA AMBOS OS PRODUTOS OU ITENS (1 e 2) :

Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

PRODUTO: ITEM 3 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL

20
Andrea A. de Oliveira Biv
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Compras

1. DESCRIÇÃO:

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, podendo conter os aditivos permitidos pela legislação e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. **O pão deverá se apresentar fatiado.**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução nº 383 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS, Resolução nº 344 de 13/12/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS:

O produto deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos. Poderá conter ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo **0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas**, e cumprir com a condição de **baixo conteúdo de gorduras saturadas** (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans).

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênicas-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97, da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

351
P
21
2014 - 0.146.978 - 3

Andréa A. de Oliveira
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
MS/ME / Compro

O DAE poderá ainda solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, o peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

3.6.1 O resultado das análises estabelecidas no subitem 3.6 deverá constar no laudo de análise laboratorial, quando solicitadas pela CPRA, a qualquer tempo, segundo critérios do Departamento de Alimentação Escolar, conforme disposto no Anexo II.

4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 07 (sete) dias a partir da data de fabricação.

4.1 Somente serão recebidos pelas unidades educacionais os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 2 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.

5. PESO LÍQUIDO DO PRODUTO

Cada pão deverá pesar 500 (quinhentos) gramas, com 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) fatias e apresentar tamanho e formato uniformes. A quantidade de fatias deverá ser especificada pela empresa na Ficha Técnica e mantida durante o fornecimento.

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

6.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

6.2.1 Opção A: Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 Opção B: Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

6.2.3 Opção C: Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 Opção D: Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

2014 - 0.14.6.978 3

352
22
Andree A. de Oliveira
Aux. Tec. Educação
PE 730.850.7
SME de Compras

A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Deverá conter farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo, podendo conter outros ingredientes que caracterizem o produto como açúcares, óleos e gorduras, entre outros, e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS.

O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta), cumprir com a condição de baixo conteúdo de gorduras saturadas (máximo de 1,5 gramas da soma de gorduras saturadas e trans), e ainda, conter no mínimo 5% de fibra alimentar.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS.

É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como peneiras, filtros, imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

3. ANÁLISES LABORATORIAIS (os resultados das análises sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas deverão constar no laudo de Análise Laboratorial, conforme disposto nos Anexos I e II):

3.2 Sensoriais:

3.2.1 Aspecto: característico

3.2.2 Cor: característica

3.1.3 Odor: característico

3.1.5 Sabor: característico

3.2 Físico-Químicas:

3.2.6 Umidade: máximo de 43% p/p

3.2.7 Fibras alimentares: mínimo de 5g em 100g

3.2.8 Análise quantitativa de Ferro

3.2.9 Análise quantitativa de Ácido Fólico

3.2.10 Gordura trans: $\leq 0,1$ gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas

2014-0.146.978

das fatias, assim como a quantidade média de fatias deverá ser especificado pela empresa na Ficha Técnica e mantida durante o fornecimento.

23
Andréa A. de Oliveira Silva
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
GME / Compras

6. EMBALAGEM

6.1. A embalagem **primária** do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, fechado, com capacidade para **450 (quatrocentos e cinquenta) a 500 (quinhentos) gramas**.

6.2. A embalagem **secundária** do produto deverá ser caixa de papelão ondulado reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, contendo uma placa de papelão colocada sobre e sob as unidades, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da mesma. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da caixa. Deverá apresentar uma entre as quatro opções de sistemas de vedação relacionadas, desde que garantam a inviolabilidade das embalagens contidas na embalagem secundária:

6.2.1 **Opção A:** Identificação do nome da empresa fabricante na fita adesiva plastificada;

6.2.2 **Opção B:** Identificação do nome da empresa fabricante na borda das abas da caixa e vedação com fita adesiva plastificada transparente; a retirada desta deverá evidenciar a violação da caixa através da rasuração do nome da empresa impressa na caixa.

6.2.3 **Opção C:** Caixa de papelão "Wrap Around" com fechamento das abas feitas por cola nas abas laterais. A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.4 **Opção D:** Caixa de papelão com nome impresso da empresa fabricante nas bordas das abas superiores e inferiores, as quais serão vedadas com cola "Hotmelt". A cola deverá manter o padrão de adesividade ao longo do fornecimento, de modo a impedir a abertura da caixa devido aos procedimentos de carga, descarga, transporte e armazenamento. Não é obrigatória a presença de placas de papelão sobre e sob as unidades do produto.

6.2.5. A embalagem secundária deverá apresentar formato de prisma retangular para propiciar a "amarração" das caixas em plataforma tipo pallet, com capacidade máxima para até **5 (cinco) pacotes ou 2,5 (dois quilogramas e quinhentos gramas)**. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.

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

6.4. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, ainda que o defeito se verifique após a aprovação da embalagem pelo Departamento de Alimentação Escolar.

6.5. A CONTRATADA fica obrigada a trocar as embalagens eventualmente avariadas quando do recebimento visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor - Capítulo IV - Seção III - Artigo 18 - Parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo.

6.6. Embalagens primárias e secundárias diferentes das citadas, inclusive quanto ao tipo de vedação, desde que com capacidade máxima especificada nos subitens 6.1 e 6.2.5 deste Anexo poderão ser propostas e apresentadas pela empresa na ficha técnica e

7.3.7 condições de armazenamento

7.3.8 empilhamento máximo

7.3.9 dizeres: "Prefeitura do Município de São Paulo - Produto Destinado a Programas de Alimentação- Venda Proibida"

7.4. A impressão da data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem; além disso, a impressão deverá estar em uma das faces laterais ou frontal, de tamanho adequado e fácil visualização.

7.5. A licitante vencedora poderá precisar fazer pequenos ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar as informações.

8. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO TÉCNICA (para cada item cotado) – A documentação técnica consistirá nos documentos relacionados a seguir, cuja avaliação será realizada por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar durante a sessão de processamento eletrônico do pregão.

8.1. Ficha Técnica cujos itens que a compõe deverão corresponder à proposta da licitante, inclusive no que diz respeito à embalagem e à rotulagem.

8.1.1. A ficha técnica descrita no subitem 8.1 deverá ser apresentada em uma via original ou cópia reprográfica autenticada, conforme Formulário ao final deste Anexo I.

8.1.2. Todos os itens da Ficha Técnica deverão ser reproduzidos e/ou preenchidos obrigatoriamente, sob pena de inabilitação.

8.2. Declaração assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante, de que a mesma elaborou e implementou as "Boas Práticas de Fabricação" na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428 de 26/11/1993 do Ministério da Saúde, Portaria nº 326, de 30/07/97 da Secretaria de Vigilância Sanitária / MS e Resolução - RDC nº 275, de 21/10/02 – ANVISA.

8.3 **Documento de Regularidade do Produto no Órgão Competente:** Uma cópia reprográfica autenticada da Comunicação do Início de Fabricação de Produtos, Isentos da Obrigatoriedade de Registro Sanitário, devidamente protocolizado no órgão de Vigilância Sanitária.

8.4. Declaração firmada pelo Representante Legal do fabricante, sob as penas da lei, de que a empresa fabricante possui e manterá responsável técnico pela fabricação do produto.

8.5. Prova de inscrição do responsável técnico no respectivo Conselho de Classe, relacionado com o objeto da licitação. A empresa deverá comprovar que o responsável técnico está registrado como tal (RT) no respectivo conselho de classe, através da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Certidão de Comprovação de Atividade Técnica (CCAT), ou certidão negativa ou documento equivalente expedido pelo Conselho Profissional do Técnico Responsável pelo produto.

8.6. Comprovação de que o estabelecimento fabricante está apto ao seu funcionamento: Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, dentro de sua validade, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município, ou cópia datada da última publicação do Diário Oficial da Cidade de deferimento no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS).

8.7. **Laudo de Análise Laboratorial:** Uma via original ou cópia reprográfica autenticada de laudo(s) bromatológico(s) em relação à legislação vigente e/ou ao Edital, comprovando os dados dos subitens 3.1 a 3.5 referentes à amostra indicativa de unidades do mesmo lote e data de fabricação.

355
2014 - 0.146.9782 3

25
Andrea A. de Oliveira Silva
Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Compras

9.8 A rotulagem da embalagem das amostras entregues poderá, excepcionalmente, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador.

9.9 A licitante vencedora deverá apresentar à Divisão de Suprimentos o layout das embalagens (primária e secundária) e respectivas rotulagens, para análise pela Comissão Permanente de Recebimentos de Alimentos (DAE/CPRA), no que se refere à conferência dos dados informados na ficha técnica do produto e demais requisitos do item 7 deste Anexo.

10. AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO:

Será realizada de acordo com o estabelecido nos subitens 10.1 e 10.2, após a sessão de processamento do Pregão, para a(s) amostra(s) DE CADA ITEM da(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro e segundo lugar e habilitadas nos subitens 8 e seguintes do Edital, correspondendo a:

- a) análise técnica da amostra
- b) avaliação sensorial da amostra.

O Departamento de Alimentação Escolar emitirá parecer conclusivo referente à avaliação das amostras apresentadas.

10.1 ANÁLISE TÉCNICA DA AMOSTRA:

Será realizada na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escolar, por profissionais habilitados, considerando tanto as informações fornecidas na rotulagem, quanto às condições rotineiras de armazenamento, distribuição e utilização do alimento nas unidades atendidas, para avaliação em especial de:

- a) Condições da embalagem primária
- b) Peso líquido na embalagem primária
- c) Peso líquido unitário do produto
- d) Informações contidas na rotulagem da embalagem primária

10.1.1 FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA (para pão tipo bisnaga tradicional e tipo bisnaga integral):

Edital de Pregão: ____/SME/2014	
DATA: _____	
INFORMAÇÕES DO RÓTULO DA AMOSTRA	
PRODUTO: _____	Marca: _____
Fabricante: _____	
Data de fabricação: _____	Data de Validade: _____
Lote: _____	
Lacre: _____	

Peso líquido na embalagem primária: _____ gramas.

N.º de unidades por pacote: _____

356
2014 - 0.146.978-3

26
Andréa A. de Oliveira
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Comp

Condições da embalagem primária (inclusive a vedação): _____

Obs.: _____

Informações de Rotulagem na Embalagem Primária:

Atendem ao Edital e ficha técnica: ☐ sim ☐ não

Observações: _____

Avaliado por: _____

10.2 AVALIAÇÃO SENSORIAL

10.2.1. DAE procederá à avaliação sensorial das amostras, realizada por equipe habilitada, com base no método classificatório, adaptado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. Os resultados serão anexados ao processo.

10.2.2 Serão avaliados os atributos de quatro características sensoriais do alimento: aparência, odor, sabor e consistência/textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Escala	Aparência e Sabor	Odor	Consistência/Textura
7-9	Bom	Característico	Adequada
4-6	Regular	Característico pouco acentuado ou muito acentuado	Moderadamente adequada
1-3	Insatisfatório	Não característico	Inadequada

10.2.3 Na avaliação individual, será obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- Insatisfatório: quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não-característico, Inadequado
- Satisfatório: quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

10.2.4 A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

10.2.5 Na avaliação global que resume as avaliações individuais dos provadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, não será aprovada na Avaliação Sensorial.

10.2.6 Referências da Metodologia Utilizada na Avaliação Sensorial:

- TEIXEIRA, E. et al. Análise Sensorial de Alimentos. UFSC, 1987.
- Dutcosky, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2007

357
2014 - 0.146.978 - 3

27
Andree A. de Oliveira
Aux. Téc. Educação
Rf. 730.850.7
SME/DME / Compras

g) Condições de armazenamento: _____

h) Condições de conservação após a abertura da embalagem primária: _____

i) Empilhamento máximo - informar número de caixas por camada (lastro) e número de caixas no sentido vertical (altura expressa em caixas):

Para armazenamento: _____

Para transporte (caso seja diferente do declarado para armazenamento): _____

j) Embalagem:

Declarar que as embalagens, primária e secundária, em que será entregue o produto estarão de acordo com as especificações do item 6 do Anexo I do Edital: _____

Peso líquido do produto na embalagem primária: _____

Quantidade média de fatias por embalagem primária: _____

Peso médio de cada fatia: _____

Peso líquido do produto na embalagem secundária: _____

Opção do Sistema de Vedação da Caixa: () Opção A () Opção B () Opção C () Opção D

Peso da embalagem primária vazia: _____

Peso da embalagem secundária vazia: _____

Opção de embalagem ou tipo de vedação (se for o caso): _____

k) Rotulagem:

Declarar que nos rótulos das embalagens, primária e secundária, em que será entregue o produto constarão todas as informações solicitadas no item 7 do Anexo I do Edital e declarar que as mesmas estarão impressas, de forma clara e indelével:

l) Informações sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome: _____

Assinatura: _____

Cargo: _____

Habilitação: _____

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente: _____

2014 - 0.146.078

358

9

3

29

Andréa A. de Oliveira Silva
Aux. Tec. Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Compras

ANEXO II

CONTROLE DA QUALIDADE DO PRODUTO

I. INTRODUÇÃO:

1. Os lotes adquiridos por SME/ DAE para compor os Programas de Alimentação deverão ser inspeccionados e analisados uma vez a cada 3 (três) meses por um dos laboratórios enquadrados nas condições abaixo, que apresentem em seu escopo as análises requeridas:

- a) Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou
- b) Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura; ou
- c) Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.

1.1 Para efeito de confecção de laudós definiu-se lote como o "conjunto de unidades (embalagem primária) com no máximo 100.000 kg do produto", com tolerância de 10% (dez por cento).

1.2 CONTRATADA deverá apresentar cópia reprográfica autenticada da ficha (laudo ou relatório) da última vistoria realizada pela Vigilância Sanitária ao Estabelecimento Embalador até 30 (trinta) dias da 1ª (primeira) entrega do produto prevista no cronograma. Tal inspeção deverá ter sido realizada até 1 (um) ano antes dessa data estabelecida. O referido Relatório deverá ser encaminhado a DAE/ Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos (CPRA).

1.3 A empresa deverá apresentar no DAE, junto com todas as Notas Fiscais, um documento de Certificação de Qualidade ou Termo de Responsabilidade (conforme modelo no anexo III), assinado pelo Responsável Técnico do fabricante, atestando que o produto está liberado para o consumo.

2. A data estabelecida para entrega do Laudo ou Relatório da última vistoria realizada pela Vigilância Sanitária poderá ser postergada a critério do DAE mediante apresentação a DAE/CPRA de protocolo de solicitação da realização da vistoria à Vigilância Sanitária.

3. A cada lote entregue do produto, conforme estabelecido no item 1 deste Anexo, a CONTRATADA deverá apresentar:

3.1. Uma via original, ou cópia reprográfica autenticada em cartório, do Laudo de Inspeção e do Laudo de Análises Laboratoriais emitidos por um dos laboratórios enquadrados no item 1 deste Anexo.

3.2. A inspeção e a colheita de amostras do lote para Análises Laboratoriais previstas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5 do Anexo I deverão ser procedidas na Empresa Fabricante.

3.3. Todas as amostras de produtos utilizadas para fins de amostragem, para Análises Laboratoriais deverão ser repostas, após liberação do referido lote, em igual quantidade, e unidades do mesmo lote, no ato da entrega.

3.4. Os custos referentes às análises e emissão dos Laudos de Inspeção e Laboratorial são de responsabilidade da Contratada.

4. Os lotes de alimentos somente serão recebidos e pagos pela SME/ DAE após avaliação dos referidos Laudos de Inspeção e de Análises Laboratoriais, estando estes conclusivos e favoráveis, após conferência pela Comissão Permanente de Recebimento de Alimentos (CPRA).

AM

1.1.1. Verificar as condições de armazenamento do produto e apontar se atende ou não às Boas Práticas de Armazenagem.

1.1.2. Inspeccionar o(s) lote(s) de acordo com o Plano de Inspeção por Atributos, Norma NBR 5426/85, considerando:

- Nível de inspeção I;
- Plano de amostragem: simples, normal;
- Nível de qualidade aceitável (NQA): 2,5;
- Unidade: Alimento contido na embalagem primária;
- Tamanho do lote: número de unidades que compõem o lote.

30
Andréa A. de Oliveira Silva
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Compras

2.2. Verificar o número de unidades que devem ser inspecionadas, conforme Plano de Amostragem descrito na Tabela 1. Para calcular o número de unidades do lote, dividir o peso ou volume total do mesmo pelo peso ou volume da embalagem primária.

2.3. Aprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao máximo indicado na Tabela 1.

2.4. Reprovar o lote de alimento na Inspeção se o número de unidades defeituosas for superior ao número máximo indicado na Tabela 1.

2.5. Emitir o Laudo de Inspeção, conforme modelo constante no item 10 deste Anexo, por lote inspecionado, preenchendo os campos específicos de acordo com as instruções apontadas no item 11 deste Anexo, indicando de forma conclusiva se o lote atende ou não às especificações do Edital. Caso não atenda, citar os parâmetros que estão em desacordo e as respectivas unidades. Caso o Laboratório possua impresso próprio do Laudo de Inspeção este poderá ser utilizado, desde que contemple todas as informações constantes no modelo.

2.6. Se o Laudo de Inspeção implicar em rejeição do produto e este estiver sendo adquirido com verba FNDE, a Administração encaminhará àquela Fundação cópia do Laudo e demais informações solicitadas.

Tabela 1. Plano de Amostragem

Número de unidades do lote	Número de unidades a examinar	Número máximo de unidades com defeito
Até 150	5	0
De 151 a 500	20	1
De 501 a 1.200	32	2
De 1.201 a 3.200	50	3
De 3.201 a 10.000	80	5
De 10.001 a 35.000	125	7
De 35.001 a 150.000	200	10
De 150.001 a 500.000	315	14
Acima de 500.001	500	21

Fonte: Planos de amostragem e procedimentos na inspeção por atributos – ABNT – NBR 5426/JAN 1985 e Errata nº 1 OUT/89

(*) Unidade: Alimento contido na embalagem primária

3. Análise Laboratorial:

2014 - 0.14.6.978 - 3

31
31
Andréa A. de Oliveira Silva
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME / Compras

2. Os veículos deverão ser adequados para o transporte de alimentos, podendo ser do tipo baú ou van, e não poderão ter idade superior a 5 (cinco) anos (determina-se a idade pelo ano de fabricação); e os mesmos deverão estar em perfeitas condições de utilização e limpos interna e externamente, ficando a critério do DAE a sua liberação para carregamento.

2.1 A cabine do motorista e seu ajudante deverá ser isolada da área destinada aos alimentos.

2.2 Não será permitido o transporte de substâncias estranhas no compartimento de carga que possam vir a contaminar ou corromper os alimentos.

3. Os veículos deverão ter afixados nas laterais, adesivos conforme modelo no Anexo V, para facilitar a identificação.

4. O motorista e ajudante deverão estar devidamente uniformizados (calça e camisa de tecido de algodão na cor cinza, boné cinza e calçado de segurança na cor preta) inclusive com crachá de identificação onde conste, no mínimo, nome da empresa, nome do funcionário, foto, RG e função.

5. A Contratada terá que apresentar à Divisão de Suprimentos, em até 30 (trinta) dias da data de assinatura do Contrato, a seguinte documentação dos veículos que utilizará para o transporte dos alimentos:

5.1 Original e cópia do Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos - CRLV.

5.2 Certificado de desinsetização, desratização e de vistoria sanitária no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária, que deverão ser renovados, sempre que sua validade expirar.

6. A Contratada deverá manter um cadastro atualizado dos veículos que efetivamente realizarão as entregas para as unidades atendidas, o qual deverá ser disponibilizado permanentemente ao DAE. O cadastro será composto do modelo do veículo, placa, cor, ano e nome do condutor, prazo de validade do Certificado de Desinsetização, Desratização e da Vistoria Sanitária.

IV - CONSIDERAÇÕES FINAIS:

1. Os Laudos de Inspeção e de Análises Laboratoriais deverão ser encaminhados para a CPRA - SME/ DAE, Rua Libero Badaró nº 425 - 9º andar - CEP 01009-905 - São Paulo - SP - Fax.: (11) 3101-3342.

2. O recebimento do produto fica condicionado ao cumprimento do prazo para entrega dos Laudos de Inspeção e Análises Laboratoriais, e, ainda, à chegada do veículo em horário estabelecido em cronograma, estando a Contratada sujeita à retenção da descarga no Armazém do DAE.

3. Em casos de entregas com atraso, reposições e/ ou trocas, a Contratada deverá comunicar à CPRA em no mínimo um dia útil sobre a data de regularização e respeitar o mesmo horário do estabelecido em cronograma. Caso a Contratada necessite providenciar os Laudos de Inspeção e Laboratoriais, estes devem ser encaminhados à CPRA em no mínimo um dia útil antes da entrega.

4. As Análises Laboratoriais, especificadas no subitem 3.6 do Anexo I poderão ser solicitadas a qualquer tempo pela CPRA, a critério da Contratante.

5. A avaliação da qualidade efetuada pelo DAE não exclui a responsabilidade da Contratada e/ ou Fabricante pela qualidade do produto, incluindo o encaminhamento dos pareceres técnicos e possíveis medidas corretivas adotadas quando da ocorrência de registros de reclamações de qualidade das Unidades Educacionais atendidas. Nessas reclamações poderá estar incluído o registro da presença de perigos físicos, microbiológicos, químicos, toxicológicos, e/ou alteração das características sensoriais, embalagens danificadas e problemas de identificação de dados de rotulagem.

2014 - 0.146.978 - 3

361
32
X
Andrea A. de Oliveira Silva
Aux. Téc. Educação
RF. 730.850.7
SME/DME / Compras

10. Modelo do Laudo de Inspeção

Laboratório:			
Laudo: De inspeção ☐		Nº do Laudo:	
DADOS DO ALIMENTO			
1. Natureza/Tipo do Alimento:		2. Marca:	
3. Registro:	4. Data de fabricação:	5. Data de vencimento:	6. Lote:
7. Nome do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
8. Endereço do fabricante/ fornecedor/ embalador:			
INSPEÇÃO / COLETA			
9. Local:	10. Data/ hora:	11. Temperatura local (°C)	
12. Total do lote/nº de pilhas:		13. Nº de unidades inspecionadas:	
RESULTADOS			
14. Embalagem primária e secundária:			
15. Rótulo da embalagem primária e secundária:			
16. Condições de armazenagem:			
17. Conclusão:			
18. Data:	19. Assinatura / carimbo:		

Ata do Pregão para Registro de Preços - pão



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
Secretaria Municipal de Educação

Ata de Realização do Pregão Eletrônico Nº 00028/2014

Às 10:41 horas do dia 27 de agosto de 2014, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo Instrumento legal 2.684/2014 de 28/04/2014, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, referente ao Processo nº 2014-0.146.978-3, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00028/2014. Objeto: Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de preços para aquisição de pão tipo bispaguinha tradicional/integral e pão tipo forma tradicional/integral. modalidade: pregão eletrônico. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1

Descrição: PAO

Descrição Complementar: Conforme Especificação do Edital

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 1

Valor estimado: R\$ 11,5300

Unidade de fornecimento: 01

Situação: Aceito e Habilitado

Acelto para: FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, pelo melhor lance de R\$ 10,4000 e com valor negociado a R\$ 9,7000

Item: 2

Descrição: PAO

Descrição Complementar: Conforme Especificação do Edital

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 1

Valor estimado: R\$ 12,3200

Unidade de fornecimento: 01

Situação: Aceito e Habilitado

Acelto para: FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, pelo melhor lance de R\$ 10,9000 e com valor negociado a R\$ 10,1000

Item: 3

Descrição: PAO

Descrição Complementar: Conforme Especificação do Edital

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 1

Valor estimado: R\$ 9,1200

Unidade de fornecimento: 01

Situação: Aceito e Habilitado

Acelto para: PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA, pelo melhor lance de R\$ 11,0000 e com valor negociado a R\$ 9,1000

Item: 4

Descrição: PAO

Descrição Complementar: Conforme Especificação do Edital

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 1

Unidade de fornecimento: 01

363
RAQUEL GOMES
R.F.: 676-3280
Assistente Técnico de Educação
SME / Licitações e Contratos

Marca: FRESKITO **PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**
Fabricante: FRESKITO
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL, Peso líquido do produto na embalagem primária: 300 gramas. Quantidade de pães por embalagem primária: 15 pães. Peso médio de cada unidade: 20 gramas. Peso líquido do produto na embalagem secundária: 03 quilos, caixa com 10 pacotes de 300 gramas.

Lances (Obs: lances com na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 11,9000	52.547.072/0001-57	27/08/2014 10:41:15:490
R\$ 10,9000	52.547.072/0001-57	27/08/2014 11:00:31:930

Não existem lances de desempate ME/EPP para o item

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Aberto	27/08/2014 10:42:39	Item aberto.
Iminência de Encerramento	27/08/2014 10:43:26	Batida Iminente. Data/hora Iminência: 27/08/2014 10:58:26.
Encerrado	27/08/2014 11:19:56	Item encerrado.
Aceite	28/08/2014 11:05:22	Aceite individual da proposta. Fornecedor: FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, CNPJ/CPF: 52.547.072/0001-57, pelo melhor lance de R\$ 10,9000 e com valor negociado a R\$ 10,1000. Motivo: Valor negociado
Habilitado	28/08/2014 11:06:19	Habilitação em grupo de propostas. Fornecedor: FRESKITO PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA - CNPJ/CPF: 52.547.072/0001-57

Não existem intenções de recurso para o item

Item: 3 - PÃO

Propostas. Participaram desta item as empresas abaixo relacionadas com suas respectivas propostas.
(As propostas com na frente foram desclassificadas pelo pregoeiro)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte	Declaração ME/E	Declaração ME/EPP/GO	Quantidade	Valor Unit	Valor Global	Data/Hora Registro
01.731.083/0001-51	PANIFICADO RA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA	Não	Não		1	R\$ 12,5000	R\$ 12,5000	26/08/2014 12:25:06

Marca: RE-ALI **JUNIOR**
Fabricante: RE-ALI **JUNIOR**
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: PÃO DE FORMA TRADICIONAL Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, podendo conter os aditivos permitidos pela legislação e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser citados. Deverá ser isento de leite, soro de leite e/ou lactose. O pão deverá se apresentar fatiado.

Lances (Obs: lances com na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 12,5000	01.731.083/0001-51	27/08/2014 10:41:15:490
R\$ 12,0000	01.731.083/0001-51	27/08/2014 11:42:14:633
R\$ 11,0000	01.731.083/0001-51	27/08/2014 11:51:08:337

Não existem lances de desempate ME/EPP para o item

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
--------	------	-------------

Não existem intenções de recurso para o item

Troca de Mensagens

	Data	Mensagem
Sistema	27/08/2014 10:43:26	O(s) Item(ns) 1 e 2 está(ão) em iminência até 10:58 de 27/08/2014, após isso entrará(ão) no encerramento aleatório.
Pregoeiro	27/08/2014 10:55:30	Bom dia Srs. licitantes
Sistema	27/08/2014 11:31:05	O(s) Item(ns) 3 e 4 está(ão) em iminência até 11:46 de 27/08/2014, após isso entrará(ão) no encerramento aleatório.
Pregoeiro	27/08/2014 11:40:05	Srº Licitantes, os valores para os itens 3 e 4 estão muito acima do estimado pela Administração, por favor, melhores seus lances.
Pregoeiro	27/08/2014 11:52:54	Senhores, os valores ainda estão distantes do estimado
Sistema	27/08/2014 12:13:18	Srs. Fornecedores, todos os itens estão encerrados. Será iniciada a fase de aceitação das propostas. Favor acompanhar através da consulta "Acompanha aceitação/habilitação/admissibilidade"
Pregoeiro	27/08/2014 12:15:44	Boa tarde senhores Licitantes,
Pregoeiro	27/08/2014 12:17:03	Estou suspendendo o Pregão para almoço, até as 14h. Ao retornarmos, iremos iniciar a fase de negociação.
Pregoeiro	27/08/2014 14:03:54	Boa tarde srs licitantes, vamos dar inicio a etapa de negociação
Pregoeiro	27/08/2014 14:04:29	Vamos negociar com a empresa que apresentou melhor proposta para os itens 01 e 02
Pregoeiro	27/08/2014 14:04:45	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - Sr. Licitante Boa tarde!!
52.547.072/0001-57	27/08/2014 14:05:30	boa tarde!
Pregoeiro	27/08/2014 14:07:28	Podemos negociar o item 01 pelo valor de R\$9,50 e o item 02 pelo valor de R\$ 10,00?
Pregoeiro	27/08/2014 14:10:14	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - No aguardo!!
Pregoeiro	27/08/2014 14:11:12	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - Podemos negociar o item 01 pelo valor de R\$9,50 e o item 02 pelo valor de R\$ 10,00?
52.547.072/0001-57	27/08/2014 14:11:45	Sr. Pregoeiro, conseguimos chegar a R\$ 9,90 para o Item 1 e R\$ 10,30 o Item 2. Grato
Pregoeiro	27/08/2014 14:14:27	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - Sr licitante, não há a possibilidade da redução proposta, visto que o valor está próximo ao estimado?
52.547.072/0001-57	27/08/2014 14:16:51	Sr. Pregoeiro, chegamos então a R\$ 9,75 para o item 01 e R\$ 10,15 para o Item 02. Grato
Pregoeiro	27/08/2014 14:17:40	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - Conseguimos item 01 por R\$ 9,70 e item 02 por R\$ 10,10?
52.547.072/0001-57	27/08/2014 14:18:36	Sim, podemos fechar por esse valor, sendo nosso limite.
Pregoeiro	27/08/2014 14:20:28	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - Obrigado pelo esforço, peço que enviem as documentações elencadas no item 6.13 do Edital para o e mail pregaolicitacaosme@prefeitura.sp.gov.br com cópia para daeprodutos@prefeitura.sp.gov.br o mais breve possível
Pregoeiro	27/08/2014 14:21:07	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - É a melhor oferta de vocês?
Pregoeiro	27/08/2014	Para FRESKITO PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA - Podemos

309
302
RAQUEL GOMES
R.F: 678.328.0
Assistente Técnico de Educação
SME / Licitações e Contratos

Pregoeiro	27/08/2014 14:44:07	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Para o item 03, caso não haja maior redução, o mesmo será prejudicado
Pregoeiro	27/08/2014 14:44:45	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Por isso, torno a pedir, que reconsiderem e tentem um esforço maior
01.731.083/0001-51	27/08/2014 14:46:27	Podemos fechar então item 03 a R\$ 10,50 e item 04 a R\$ 10,75. ok?
Pregoeiro	27/08/2014 14:47:30	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Para o item 03 não posso um valor maior que R\$ 9,00
Pregoeiro	27/08/2014 14:47:49	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - O fornecimento para DAE os senhores sabem que é garantido
01.731.083/0001-51	27/08/2014 14:49:45	Sim, mas os custos são muito elevados e seremos obrigados a manter o preço fixo até início de 2016.
Pregoeiro	27/08/2014 14:51:41	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - A ATA não mais poderá ser prorrogada por mais de um ano, portanto o valor ofertado não ultrapassará o período de 12 meses, e como já citado, o fornecimento é garantido
Pregoeiro	27/08/2014 14:52:06	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Consideremos para não ser prejudicado este item
01.731.083/0001-51	27/08/2014 14:52:07	Sabemos disso.
Pregoeiro	27/08/2014 14:52:20	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Consideremos para não ser prejudicado este item
01.731.083/0001-51	27/08/2014 14:54:02	Então podemos fechar no preço proposto: item 03 R\$ 10,50 e item 04 R\$ 10,75?
Pregoeiro	27/08/2014 14:54:45	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - O valor do item 04 tudo bem, por R\$ 10,75
Pregoeiro	27/08/2014 14:55:08	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - O do item 03, caso não haja maior redução, teré que prejudicá-lo
01.731.083/0001-51	27/08/2014 14:55:39	E com relação ao item 03?
Pregoeiro	27/08/2014 14:56:48	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - para o item 03 não posso aceitar proposta com valor superior a R\$ 9,00
01.731.083/0001-51	27/08/2014 14:57:01	Para não prejudicar o item, podemos fechar a R\$ 10,20?
Pregoeiro	27/08/2014 14:58:49	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Como dito, não posso, ainda está acima do valor de referência
01.731.083/0001-51	27/08/2014 15:01:24	Mas a diferença de custo entre o integral e tradicional não pode ser tão grande assim.
Pregoeiro	27/08/2014 15:02:57	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - São os valores apresentados pelas empresas que responderam a pesquisa que compõem a média dos preços
Pregoeiro	27/08/2014 15:03:19	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Não tenho amparo legal para efetuar compras acima do estimado na pesquisa
Pregoeiro	27/08/2014 15:03:30	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Amparo
01.731.083/0001-51	27/08/2014 15:04:26	Sr. pregoeiro. R\$ 9,95 para fecharmos?
Pregoeiro	27/08/2014 15:05:13	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - Entre R\$ 9,00 e R\$ 9,10 não conseguimos?
01.731.083/0001-51	27/08/2014 15:06:04	Não temos como chegar a esse preço. A diferença é muito grande.
Pregoeiro	27/08/2014 15:07:05	Para PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JUNIOR LTDA - É a última oferta dos senhores?

Wk

segurem juntas das
fs. 367 a 373

V. Paula
Vende: Regiane O. F. de Paula
RF 529.817 3 V. 06
SME / Conae - GAB

Folha de Informação nº 367


Vanderli Regiane O. F. de Paula
RF 528.817 31/06
SME / Conae - GAB

Do processo nº 2013-0.322.174-4

CÓPIA

Interessado: **Câmara Municipal de São Paulo**

Assunto: **Requerimento de Informações – pão de forma e salsicha congelada**

SME - GAB

Senhor Secretário

A) PÃO DE FORMA

I. SINOPSE FÁTICA

De acordo com Requerimento de Informações do nobre Vereador Gilberto Natalini, o pão de forma adquirido por esta respeitosa Secretaria não teria se coadunado *in tese* com o preço de mercado (fls. 120/121), bem como o preço da salsicha congelada (fls. 123/124).

Com a devida vênia, é patente que não procede o alegado pelo mesmo.

Passamos a esclarecer as informações sobre a aquisição do pão de forma e, posteriormente, sobre a salsicha congelada.

II. DA PESQUISA DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS

Segue cópia do processo de aquisição do pão de forma que acompanha o presente. Por ocasião do Registro de Preços, foi realizada pesquisa de mercado, que encartamos ao presente, sob fls. 328/346.

III. DA PUBLICIDADE DO CERTAME

Por ocasião da realização da licitação que teve como objetivo o Registro de Preços para Aquisição de pão de forma tradicional e de pão de forma integral, participou do mesmo apenas a empresa vencedora, embora tenha sido dada publicidade ao certame, conforme fls. 172/173 e 182, cumprindo o princípio constitucional da Publicidade, previsto no artigo 37, caput da nossa Carta Magna.

CÓPIA

IV. DA DIFERENÇA DO ATACADO PARA O VAREJO

É sabido por todos que os preços do varejo diferem dos preços do atacado.

O que explica a diferença entre os preços pagos para a aquisição de mais de 500 (quinhentos) mil quilos em compra no atacado e os preços de varejo constatados é a diferença nas especificidades do produto adquirido pela SME e o que está disponível para aquisição no mercado de varejo, conforme esclarecido pela Diretora da Divisão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar da SME, fls. 273/275.

Cumprе informar que o pão adquirido pela SME tem como característica, para sua contratação, a entrega semanal diretamente em todas as unidades escolares do município, compreendendo então um contrato de aquisição com a logística de entrega adicionada ao valor do contrato, o que também encarece o produto.

As especificações técnicas do produto adquirido pelo Departamento de Alimentação Escolar da SME também têm características próprias, conforme esclarecido pela Divisão Técnica competente; portanto, é cristalino que se torna impossível comparar produtos com características tão distintas.

ff

fs 369
Vanderlei Romane O.F. de Paiva
RF 520 de 3 V. (R)
SME - Direção - GAB.

É de se ressaltar, ainda, que no mercado de varejo podem ocorrer promoções e o pagamento do produto é a vista, diferente do que é praticado pela Prefeitura da cidade de São Paulo.

CÓPIA

Devemos concordar que a aquisição em grande quantidade favorece a obtenção de melhores preços, desde que consideradas as características específicas de cada aquisição, como pode ser observado comparando a pesquisa de mercado realizada para instrução do processo licitatório (R\$ 10,64 – tradicional e R\$ 12,75 – integral) e o preço obtido no certame (R\$ 9,10 – tradicional e R\$ 10,75 – integral), observando que as empresas consultadas pela ocasião da pesquisa receberam as especificações técnicas do produto e as condições do contrato.

Diferentemente do que fora alegado, não há negligência com a coisa pública, uma vez que resta comprovado que foram seguidos todos os ditames legais para a aquisição ora tratada, sendo que a licitação apresenta todas as condições para prosseguimento. O que está ocorrendo é uma comparação equivocada entre produtos diferentes e com condições comerciais distintas.

V. DA AQUISIÇÃO ANUAL DO PÃO

De acordo com informação da Divisão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, considerando números de 2014, foram adquiridos 297.447,5 kg de pão de forma tradicional e 243.105 kg de pão de forma integral.

Ademais, conforme manifestação do Departamento de Alimentação Escolar, fls. 273/275, os pães de forma tradicionais e integrais compõem o cardápio, lanche/desjejum de todas as unidades educacionais, com *per capita* variando de uma a duas fatias, de acordo com a faixa etária, destinando-se, por óbvio, unicamente à alimentação escolar.

1

VI. DA ESPECIFICAÇÃO DO PÃO

Segue juntada ao presente das especificações quanto ao pão integral (fls. 347/366), quais sejam:

- a. De acordo com item 3.5. da Ata de R.P., não pode haver correntes artificiais nos pães.
- b. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, de 12/11/12 – ANVISA/MS.
- c. O índice de gordura trans deve ser menor ou igual a 0,1 gramas na porção de 50 (cinquenta) gramas.

Importante ressaltar que mencionamos as especificações, uma vez que são elas que encarecem o produto, diferentemente de quando se faz a aquisição no varejo, para consumo próprio, já que não há tantas especificações a serem preenchidas.

B) SALSICHA CONGELADA

I. DA ESPECIFICAÇÃO DA SALSICHA

Passamos a esclarecer unicamente sobre a salsicha congelada.

É de suma importância frisarmos a importância de destacar as especificações exigidas para a salsicha adquirida pela SME, o que encarece o produto e que impossibilita sua comparação com a compra de varejo, que não se submete às mesmas exigências.

Em relação às especificações técnicas da salsicha - **conforme anexo I e II do Edital (fls. 303/314) e Ata de R.P.** - fornecida pelo Departamento de Alimentação Escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino, temos a esclarecer, de acordo com manifestação da Divisão Técnica do Departamento, que:

[Handwritten signature]

ps 371
Verba
Vanderlei Regiane O. F. de Faria
CPF 529.874.310/06
SME / Coord. - 1343

a. A salsicha deve ser congelada e transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, o que diferencia o prazo de validade da salsicha adquirida pela SME do produto que encontramos no mercado de varejo, conforme item 6.4. da Ata de R.P. (fls. 135). A mesma deverá ser congelada à temperatura que garanta que o produto atinja -18°C (dezoito graus centígrados negativos), de acordo com Anexo I do Edital de fls. 303. A salsicha é um produto que, devido às suas características, desde sua fabricação até o consumo, deve estar permanentemente submetida à ação do frio. Quando congelada deve se submeter à -18°C; já nos casos de varejo, em que ela é apenas refrigerada, as temperaturas podem variar de 0 °C e 5 °C. Observa-se, aqui, novamente que não se deve comparar os critérios da SME com os do varejo.

b. A embalagem primária da salsicha deve ser a vácuo e a secundária em caixa de papelão ondulado, reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e estocagem congelada, de acordo com item 4.1. da Ata de R.P. (fls. 133, verso).

c. Em relação às características físico-químicas do produto, o teor de sódio das salsichas adquiridas pela SME para a Alimentação Escolar não pode ser superior a 2%, teor que deve ser atestado por laudo e que é menor do que encontramos no mercado, de acordo item 1.3.3. da Ata de R.P. (fls. 133).

d. Nas características toxicológicas, observa-se que a salsicha adquirida pelo Departamento de Alimentação Escolar não pode conter corantes artificiais e deve respeitar limites máximos de conservantes, uma vez que o item 1.3.6. da referida Ata dispõe (fls. 133).

e. O uso de conservantes deve seguir o disposto no artigo 3º das Normas Técnicas Especiais sobre Emprego de Aditivos em Alimentos, aprovados pelo Decreto Federal n.º de 63.526 de 04/11/68, publicado no D.O.U em 05/11/68.

f. Depreende-se da referida Ata, no item 1.3.9. (fls. 133, verso) que o prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 180 dias, para garantir o tempo necessário de para análises laboratoriais de cada lote e para atender à logística de abastecimento.

g. Todos os lotes fabricados devem ser analisados em laboratório da rede oficial ou pertencente às universidades federais ou estaduais localizados no Estado de

fls 372
Vanderli
Vanderli Regiane O. F. de Paula
RF 523.847
11/06/2017

São Paulo, atestando que os produtos atendem a todos os requisitos editalícios e sem os quais o produto não será recebido (análises sensoriais, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas), de acordo com o item 10.3. da Ata de R.P. (fls. 136, verso).

h. Define o item 5.2.13. da referida Ata (fls. 134, verso) que as embalagens primária e secundária devem conter os dizeres "Prefeitura do Município de São Paulo – Produto Destinado a Programas de Alimentação – Venda Proibida".

i. O fabricante deve apresentar laudo de vistoria da Vigilância Sanitária, atestando que o estabelecimento se encontra em condições de funcionamento, previsto no item 7.1. da Ata de R.P. (fls. 135)

É de se ressaltar que todas as características técnicas do produto garantem um produto de qualidade para o atendimento aos alunos da Rede Municipal de Ensino, características que não ficam garantidas quando observados os produtos encontrados no mercado, bem como com características específicas para seu fornecimento.

II. DO PREÇO

É de se observar que os valores obtidos na licitação, conforme Ata de Sessão (fls. 315/318) com a pesquisa de mercado realizada para instruir o processo, estão adequados, bem como a pesquisa realizada para aquisição da salsicha, juntadas ao presente.

Portanto, reiteramos que, não há como comparar produtos diferentes, com condições de fornecimento distintas.

Ademais, é patente que o Pregão Eletrônico (fls. 315/318) foi realizado dentro dos moldes da Lei 10.520/2002, que disciplina o mesmo, até porque houve concorrência, já que sete licitantes competiram no certame.

f

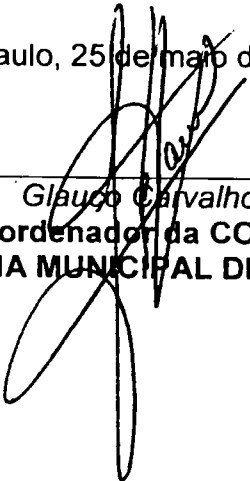
123 373
Handwritten signature
Handwritten text: "Handwritten Registro O F de Paulo
RE 520.84 3 1 16
S.M. Conae 12/17"

Conforme solicitação do nobre Vereador Gilberto Natalini, segue cópia de todo o processo de compra sob responsabilidade do Departamento de Alimentação Escolar.

Segue cópia que acompanha o presente.

CÓPIA

São Paulo, 25 de maio de 2015.



Glaucio Carvalho
Coordenador da CONAE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Do Processo nº 2013-0.322.174-4

Interessado: Câmara Municipal de São Paulo
Vereador Gilberto Natalini

Assunto: Requerimentos RDS nº 492/2015 e nº 524/2015, solicitando informações sobre o custo da aquisição de alimentos para a merenda escolar

SME/G

Senhor Chefe de Gabinete,

CÓPIA

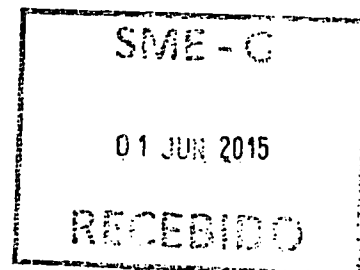
Em resposta à requisição da SGM/ATL, relacionada aos Requerimentos nº 492/2015 e nº 524/2015, do Vereador Gilberto Natalini, solicitando informações sobre o custo da aquisição de alimentos para a merenda escolar, o SME/DAE e a SME/CONAE apresentam manifestações, às fls. 127-275 e 276-373, respectivamente.

Para apreciação e prosseguimento.

São Paulo, 29 de maio de 2015.


Valdir Sant'anna

Chefe da Assessoria Parlamentar
SME/G-Assessoria Parlamentar



Do Processo nº 2013-0.322.174-4

Assunto: Requerimentos RDS nº 492/15 e nº 524/15 solicitando informações sobre o custo da aquisição de alimentos para a merenda escolar.

SGM/ATL-CHEFIA
Senhora Assessora Especial

CÓPIA

Em atenção aos Requerimentos RDS nºs 492/15 e 524/14 e à vista do solicitado por Vossa Senhoria às fls. 125, restituo o presente com os esclarecimentos prestados pelo Departamento de Alimentação Escolar, fls. 127/275, bem como pela Coordenadoria dos Núcleos de Ação Educativa – CONAE desta Secretaria, fls. 276/373, acerca das questões requeridas pelo nobre Vereador, encartando cópia do processo de compra aquisição de alimentos para a alimentação escolar.

01 de junho de 2015.


MARCOS ROGÉRIO DE SOUZA
Chefe de Gabinete
SME-G

11:02:03/06/2015 041141 SEM PROTOCOLO