

EDITAL

PREGÃO (Eletrônico)

N.º 244/2021

CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA O
FORNECIMENTO DE KITS LANCHES E
INSUMOS (ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE
COCO E SUCO NÉCTAR DE FRUTA
INDUSTRIALIZADO)

NORMAS ESPECÍFICAS



Edital do Pregão Eletrônico n.º 244/2021

Normas Específicas

1. Preliminares

1.1. A presente licitação, na modalidade Pregão (Eletrônico), tipo menor preço, será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, Entidade de Direito Privado, e por estas Normas Específicas.

1.2. O presente Edital e seus anexos, contendo todos os documentos, dados e informações necessários à elaboração da proposta poderão ser obtidos na Supervisão de Compras e Licitações – SCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP, bem como no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, onde se encontra o *link* para o Sistema de Pregão Eletrônico, no qual ocorrerá a sessão pública, realizada por meio da *Internet*.

1.3. As regras e condições do presente Pregão Eletrônico estão devidamente explicitadas nestas Normas Específicas e nos seguintes anexos que integram este Edital:

Anexo A	Modelo de Declaração sobre Emprego de Menor e outras informações	
Anexo B	Memorial Descritivo	Anexo I - Padrão Dos Cardápios e Per Capitas
		Anexo II - Descrição De Matérias Primas e Produtos Alimentícios Industrializados
		Anexo III - Marcas De Referência
		Anexo IV - Descrição Materiais Descartáveis
		Anexo V - Ficha De Avaliação
Anexo C	Modelo de Proposta Comercial	

1.4. Definições. Para fins desta licitação, consideram-se:

SESI-SP:

Serviço Social da Indústria – Sesi, Departamento Regional de São Paulo

Superintendente:

Autoridade máxima no âmbito do Sesi-SP.

Comissão de Licitação:

Comissão formada por 3 membros, que analisará e dará parecer técnico-financeiro sobre as propostas e documentos apresentados, o qual será encaminhado para aprovação na forma regimental.

O Pregoeiro, formalmente designado, integrará a Comissão de Licitação.

Proponente ou Licitante:

A empresa que apresentar proposta nesta licitação, previamente credenciada perante o provedor do sistema eletrônico.

2. Objeto e Condições de Participação

2.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresas para o fornecimento de kits lanches e de insumos (água mineral, água de coco e suco néctar de fruta industrializado), destinados aos atletas e estudantes que participarão da Inauguração do Ginásio de Bauru, nas quantidades e especificações constantes dos Anexos.

2.2. Poderão participar desta licitação empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação.

2.3. Não serão admitidas empresas:

a) reunidas sob regime de Consórcio;

b) que possuam em seu quadro societário dirigente ou empregado do SESI;

c) suspensas temporariamente do direito de licitar ou contratar com o SESI-SP ou SENAI-SP;

d) relacionadas no banco de informações mantido pela Controladoria Geral da União como inidôneo para participar de licitações ou de contratar com a Administração Pública (tipo de sanção: Inidoneidade – Lei Orgânica TCU, site para consulta: <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis/Consulta.seam>);

e) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

f) que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concursos de credores, insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

f.1) as sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão vigente emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório; e

g) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas como aquelas que possuam diretores, sócios ou representantes legais comuns e/ou utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesses comuns.

2.4. Será garantido tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e às empresas de pequeno porte, na forma dos artigos 42 e 43, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, este último com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.

3. Das Instruções às Proponentes

3.1. As Propostas Comerciais serão recebidas por meio da *Internet*, no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, “**Acesso Identificado**”, onde se encontra o *link* para o sistema de Pregão Eletrônico, sendo que a abertura das propostas e início da sessão pública de disputa de preços ocorrerão no dia e horário previsto no cronograma anexo.

- 3.1.1. Para todas as referências de tempo contidas neste Edital, será observado o horário de Brasília/DF.
- 3.2. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, sendo conduzido pelo Pregoeiro que cuidará do seu processamento e julgamento.
- 3.2.1. Para simples acompanhamento da licitação, o interessado poderá acessar na *internet*, por meio do endereço www.licitacoes-e.com.br, onde se encontra o *link* para o sistema de Pregão Eletrônico.
- 3.3. Os documentos poderão ser apresentados em original, cópias autenticadas, cópias simples, publicações em órgão de imprensa oficial (com a devida identificação e data), inclusive aqueles emitidos pela Internet.
- 3.4. Os documentos deverão estar válidos na data de entrega.
- 3.5. A validade mínima das ofertas será de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública.
- 3.5.1. Havendo recursos, o prazo de validade das propostas será suspenso, reiniciando-se a contagem a partir da divulgação do resultado da decisão.
- 3.6. A data base dos preços será a data de início da sessão pública.
- 3.7. Os preços cotados e os valores faturados, em moeda corrente nacional, deverão ser fixos e irrevogáveis, não sofrendo qualquer atualização monetária até o seu efetivo pagamento.
- 3.8. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos incidentes, tais como o IPI, ICMS, ISS e outros, quando for o caso.
- 3.9. Em caso de divergência entre os valores unitários e os totais, prevalecerão os primeiros, e se houver divergência entre os valores por extenso e seus correspondentes em algarismos, prevalecerão os valores por extenso.
- 3.10. O kit lanche e insumos cotados devem corresponder às especificações constantes da planilha, sob pena de desclassificação, a critério exclusivo da Comissão de Licitação.
- 3.11. Não serão aceitas propostas com opções para o mesmo item.
- 3.12. A proponente deverá considerar ainda, quando constante nas especificações, a vistoria e aceitação por técnicos do Sesi-SP, no fabricante.
- 3.13. Não serão aceitas opções para pagamento antecipado à entrega do material, sendo que as condições previstas estão definidas no item 12 deste Edital.
- 3.14. Pela elaboração da proposta a proponente não terá direito a auferir qualquer vantagem, remuneração ou indenização.

3.15. É facultado ao SESI-SP, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

3.15.1. As normas que disciplinam esta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

3.15.2. Se for comprovado o não atendimento aos requisitos desta licitação a proponente será inabilitada e/ou desclassificada, conforme o caso.

3.16. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, a proponente que não o fizer até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura das propostas, por falhas ou irregularidades que o viciariam.

3.17. Na hipótese de inabilitação e/ou desclassificação de todas as proponentes, o SESI-SP poderá fixar novo prazo para apresentação de documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que implicaram na inabilitação ou desclassificação.

3.18. As condições estabelecidas neste Edital, no que se aplicar, farão parte do pedido correspondente, independentemente de transcrição em seu texto.

3.19. O SESI-SP poderá por interesse próprio, devidamente justificado, cancelar a presente licitação, no seu todo ou em parte, inclusive por vício ou ilegalidade, de ofício ou mediante provocação, bem como adiá-la ou prorrogar o prazo para abertura das propostas, sem que caiba às proponentes qualquer direito a reclamação ou indenização.

3.20. Eventuais esclarecimentos e/ou alterações serão disponibilizados às empresas exclusivamente no site do Banco do Brasil no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br.

3.21. Do Credenciamento no Aplicativo Licitações

3.21.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, ambas intransferíveis, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (agências do Banco do Brasil S/A).

3.21.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação ao Banco do Brasil (agência de livre escolha do interessado) de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.

3.21.2.1. Em se tratando de sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá ser apresentada ao Banco do Brasil cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social e alterações, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

3.21.3. A chave de identificação e a senha terão validade de 1 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do SESI-SP, devidamente justificada.

3.21.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Sesi-SP a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.21.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.22. Da Participação

3.22.1. A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando as datas, prazos, horário limite e demais condições e especificações estabelecidos pelo instrumento convocatório.

3.22.1.1. A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site, opção “Acesso Identificado”.

3.22.2. O encaminhamento da proposta por meio eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e classificação previstas neste Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.22.3. Caberá à Proponente acompanhar eventuais alterações de datas/horários, esclarecimentos, erratas e outras comunicações, bem como as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4. Da Proposta no Sistema Eletrônico

4.1. Ao apresentar sua proposta por meio eletrônico, conforme o item 3.21., e ao formular lances, o licitante, concorda com as seguintes condições:

4.1.1. O objeto deverá atender a todas as especificações constantes deste Edital e anexo(s).

4.1.2. A proposta deverá indicar:

- a. preço total para o lote ofertado (quantidade x preço unitário), incluindo todos os custos incidentes, tais como: IPI, ICMS, taxas, fretes, seguros, tributos, contribuições e qualquer outra incidência fiscal e/ou tributária;
- a1. no caso de lotes com mais de um item, o valor total a ser lançado no sistema eletrônico do Banco do Brasil (www.licitacoes-e.com.br), é a soma dos valores totais (quantidade x preço unitário) de cada item que compõe o lote;

4.1.3. **A Proposta deverá ainda considerar:**

- a. entrega dos kits lanches e insumos na cidade de Bauru/SP, com frete incluso, observando o item 11.4;
- b. prazo de entrega, conforme disposto no item 4. do Memorial Descritivo – Anexo B.
- c. que não há obrigatoriedade de oferta para todos os lotes, devendo, entretanto, serem cotados todos os itens de cada lote.

5. **Da Abertura das Propostas**

5.1. A partir do horário previsto no cronograma anexo a este Edital, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas.

6. **Do Julgamento, da Fase de Lances e da Aceitação das Propostas**

6.1. A critério da Comissão de Licitação, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

6.2. Não serão consideradas as propostas:

- que apresente preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, ainda que não se tenha estabelecido limite mínimo;
- que apresentem produtos que tenham sido objeto de uso, reforma ou recondicionamento.

6.3. O julgamento desta licitação será feito pelo critério de “menor preço” por lote.

6.3.1. A composição dos lotes e os valores mínimos de redução entre os lances são:

LOTE	ITENS	REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE OS LANCES SUBSEQUENTES DA MESMA PROPONENTE	REDUÇÃO MÍNIMA EM RELAÇÃO AO MELHOR LANCE
01	Kit Lanche	Livre	Livre
02	Água mineral, água de coco e suco néctar sabores	Livre	Livre

6.4. **Avaliação das Propostas**

6.4.1. Todos os cálculos serão realizados com duas casas decimais, desprezando-se sempre a fração remanescente.

6.4.2. As propostas serão classificadas em ordem crescente.

6.4.3. A Comissão analisará as propostas de preços encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido pelo instrumento convocatório, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.4.4. Da desclassificação das propostas de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão, a ser apresentado exclusivamente por meio do sistema eletrônico, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.

6.4.5. A Comissão de Licitação decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo ao pregoeiro registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico, para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.4.6. Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

6.4.7. A validade da licitação não ficará comprometida, se inviabilizada a fase de lances, em razão da apresentação e/ou classificação de apenas uma empresa.

6.4.8. A hipótese prevista no item 6.4.7, deverá, para ter validade, ser justificada pela Comissão de Licitação, inclusive quanto ao preço, a ser ratificado pelo Sr. Superintendente do SESI-SP.

6.5. Da Fase de Lances

6.5.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.5.2. Iniciada a fase de lances, os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances sem restrições de quantidade ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado, seguindo as instruções do item 6.5.5.

6.5.3. Todos os lances oferecidos serão registrados pelo sistema eletrônico, que estará sempre indicando o lance de menor valor para acompanhamento em tempo real pelos licitantes.

6.5.4. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes, durante o transcurso da sessão pública.

6.5.5. Por iniciativa do pregoeiro, o sistema eletrônico emitirá aviso de que terá início período randômico de até 30 (trinta) minutos para o encerramento da fase de lances, findo o qual estará automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.5.5.1. Esse período de tempo de até 30 (trinta) minutos terá duração aleatoriamente determinada pelo sistema, sem interferência do pregoeiro.

6.5.6. Durante toda a disputa, as proponentes que efetuarem lances deverão observar o valor estipulado para redução mínima entre os lances subsequentes, em relação ao seu lance anterior e em relação ao melhor lance registrado, para cada lote do Edital, informada no item 6.3.1.

6.5.6.1. Durante esse período, o intervalo mínimo entre os lances enviados pelo mesmo licitante e em relação ao melhor lance não poderá ser inferior a 20 segundos.

6.5.7. Encerrada a disputa, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, e bem assim, decidir sobre sua aceitação.

6.5.8. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

6.6. Ultrapassada a fase compreendida pelos subitens 6.5.7 e 6.5.8, o Pregoeiro determinará ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, o encaminhamento, preferencialmente, por meio eletrônico, através do e-mail: maria.costa@sesisenaisp.org.br.

a) da proposta escrita devidamente preenchida, datada e assinada, contendo:

- valores unitários/totais, conforme Modelo de Proposta Comercial (**Anexo C**), e
- especificações dos produtos ofertados.

b) dos documentos de habilitação constantes do item 7 deste Edital.

6.6.1. O preço global da proposta comercial escrita deverá ser o mesmo ofertado por lance durante a disputa eletrônica, salvo se houver tratativas realizadas com o Pregoeiro, para obtenção de preço menor.

6.6.2. Tais documentos, originais ou em cópias, deverão ser entregues em até 24 (vinte e quatro) horas após a solicitação do Pregoeiro.

6.6.3. Quando solicitada pela Comissão de Licitação, a proposta da empresa arrematante será encaminhada aos técnicos do SESI-SP, para confirmação do atendimento das especificações solicitadas no Edital, podendo ser exigidos:

- a. esclarecimentos ou informações complementares;
- b. folhetos técnicos ou catálogos, em português;
- c. documentos comprobatórios da origem dos materiais, da matéria prima e/ou dos componentes;
- d. procuração, nomeação, carta de representação ou documento equivalente do fabricante, do importador ou distribuidor, contendo a autorização para a proponente revender/representar tais materiais.

6.6.3.1. A inobservância da(s) exigência(s), no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, resultará na desclassificação da proposta para o(s) lote(s) correspondente(s).

7. Da Habilitação

7.1 Documentos para Habilitação:

7.1.1. Declaração de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregados menores e outras informações, conforme modelo anexo A.

7.1.2. Qualificação Técnica:

a) Declaração original, cópia autenticada ou simples, fornecida por cliente para o qual já prestou o serviço, objeto desta licitação.

a.1) A declaração deverá conter:

- identificação da empresa para qual presta/prestou serviços, objeto da presente licitação (razão social e CNPJ);
- telefone, endereço, assinatura do responsável;
- data de emissão da declaração, e
- relação dos serviços executados (características, quantidades e prazos)

a.2) Serão considerados atestado(s) que comprove(m) o fornecimento em único evento, de no mínimo 1.400 (mil e quatrocentos) kits lanches por dia de evento;

b. Declaração indicando o nome, CPF e número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN da região do Responsável Técnico da licitante que acompanhará a execução dos serviços que trata o objeto desta licitação.

c. Cópia simples do Alvará de Funcionamento junto a Vigilância Sanitária ou cópia da publicação em Diário Oficial, que comprovem que a licitante está apta a produzir e comercializar produtos alimentícios conforme o objeto da licitação.

7.1.3. Qualificação Econômico-financeira:

a) Certidão negativa de falência, recuperações judiciais e extrajudiciais expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou, se estrangeira, da filial ou sua representante no Brasil.

a.1) As certidões deverão explicitar prazo de validade;

a.2) Caso as certidões não explicitarem o prazo de validade, será aceita como válida aquela que foi emitida há menos de 180 (cento e oitenta) dias da data de recebimento das propostas.

a.3) As sociedades que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial deverão apresentar certidão vigente emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório e assumir obrigações contratuais correspondentes.

7.1.4. Regularidade Fiscal:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) prova de regularidade para com a Fazenda Nacional (certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União), que abrangem as contribuições previdenciárias;

d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, consubstanciada na Certidão expedida pela Secretaria de Estado dos Negócios da Fazenda e/ou Procuradoria Geral do Estado;

e) prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, referente a tributos mobiliários do domicílio ou sede do licitante;

f) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, do domicílio ou sede do licitante.

Obs.: Serão aceitas certidões positivas com efeito de negativa.

7.2. A Comissão de Licitação, antes de declarar o vencedor, promoverá a verificação da documentação relativa à habilitação do licitante que, na ordenação feita pelo pregoeiro, apresentou o menor preço.

7.3. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas, inclusive mediante:

a) substituição e apresentação de documentos ou,

b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

7.4. Na constatação das situações previstas no item 2.3, as proponentes serão inabilitadas.

7.5. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.6. O SESI-SP não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

7.7. Se a licitante classificada em primeiro lugar for inabilitada, ou na hipótese de descumprimento de qualquer outra exigência estabelecida no instrumento convocatório, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociar com o seu autor, decidir sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificar as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.

7.8. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a proponente será habilitada e declarada vencedora do certame.

7.9. Declarado o licitante vencedor pela Comissão de Licitação, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, a todos os licitantes.

8. Dos Recursos

8.1. Caberá recurso ao Presidente da Comissão de Licitação, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contra a decisão que declarar o licitante vencedor, nos termos previstos no Regulamento de Licitações e Contratos do SESI.

8.2. Ao final da sessão de lances, declarado o vencedor, qualquer proponente poderá, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer.

8.3. Esta manifestação se fará com o registro da síntese de suas razões, em campo próprio do sistema eletrônico, devendo juntar memoriais no prazo previsto no item 8.1, devendo ser entregues na Supervisão de Compras e Licitações – SCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP.

8.4. A falta de manifestação imediata e motivada da proponente, bem como a não apresentação de memoriais fundados naquelas razões, ou documentos que instruem o recurso, no prazo previsto no item 8.1, importará na decadência do direito de recurso.

9. Da Homologação

Realizado o julgamento final, sendo declarado o licitante vencedor e não havendo recursos, ou julgados estes, o processo será encaminhado ao Superintendente do SESI-SP, para apreciação, homologação e adjudicação do resultado da licitação.

10. Da Contratação

10.1. A proponente vencedora deverá efetuar e/ou atualizar o Cadastro em até 5 (cinco) dias, junto à SCL/Cadastro. A relação dos documentos encontra-se disponível nos “sites”: www.sesisp.org.br e/ou www.sp.senai.br. Os documentos deverão ser encaminhados, preferencialmente por meio eletrônico em arquivo PDF para cadastro@sesisenaisp.org.br.

10.2. Após a adjudicação do objeto e homologação do resultado, a proponente vencedora será notificada para comparecer em local designado para assinar e/ou retirar o(s) Pedido(s) de Compra.

10.3. Caso a proponente vencedora não atenda a convocação para assinar e/ou retirar o(s) Pedido(s) de Compra no prazo estabelecido, o SESI-SP poderá convocar a segunda colocada na ordem de classificação, ou proceder nova licitação, sem prejuízo de aplicação das penalidades previstas no item 13.

10.4. Antes do recebimento do(s) Pedido(s) de Compra, o SESI-SP poderá desclassificar a proponente vencedora, caso tenha conhecimento de qualquer fato anterior ou posterior ao julgamento desta licitação que venha desaboná-la técnica, financeira ou administrativamente, não lhe cabendo direito a qualquer reclamação, indenização ou ressarcimento, sem prejuízo de aplicação das penalidades previstas no item 13.

11. Do Recebimento e garantia dos materiais

11.1. A contratada se obriga a:

11.1.1. Fornecer o kit lanche e insumos, objeto da licitação, de acordo com as especificações definidas na proposta.

Eventuais alterações nas características dos kits lanches e insumos a ser entregues deverão ser submetidas à apreciação e aprovação prévia do SESI-SP, devendo estar garantidas, no mínimo, as especificações e certificações constantes da Proposta.

11.1.2. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo, pela execução dos fornecimentos.

11.1.3. Arcar com eventuais custos de transporte, estadia, alimentação e outros necessários à entrega do material.

11.1.4. Notificar por escrito o SESI-SP, Supervisão de Compras e Licitações – SCL, situada na Avenida Paulista, 1313, 2º andar, Bela Vista, São Paulo, SP, (e-mail: maria.costa@sesisenaisp.org.br), caso ocorra qualquer fato que impossibilite o cumprimento das cláusulas contratuais dentro dos prazos previstos.

11.2. O kit lanche e insumos, quando for o caso, deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte, carga e descarga, assinalando-se nas embalagens a marca, a procedência e demais características que o identifique e qualifique.

11.3. O kit lanche e insumos, objeto da presente licitação, deverão ser entregues e descarregados nas dependências do SESI-SP, situado a Rua Professora Zenita Alcântara Nogueira, 1-67 - Vila Triagem, Bauru - SP, CEP 17030-032, sem qualquer ônus para o SESI-SP, nos prazos propostos e constantes do(s) Pedido(s) de Compra.

11.4. Os kits lanches e insumos serão provisoriamente recebidos no local de entrega, onde serão examinados por técnicos do SESI-SP, para verificação das especificações e posterior recebimento definitivo, se for o caso.

11.4.1. O recebimento) dos kits lanches e insumos serão supervisionados pelos Gestores da Unidade recebedora, que alocarão técnicos e/ou funcionários para essa finalidade.

11.5. Os kits lanches e insumos que não satisfizerem às condições especificadas nos Pedidos de Compra será recusado pelo SESI-SP e colocado à disposição da contratada, devendo ser retirado e substituído em prazo a ser acordado entre as partes. Caso a contratada não providencie a substituição dos kits lanches e insumos recusados no prazo estabelecido, o SESI-SP poderá, a seu critério, recolhê-los em depósito de terceiros, correndo todas as despesas e riscos por conta da contratada. Esgotado o prazo para substituição, a contratada será considerada inadimplente, e sujeita às penalidades cominadas no item 13.

11.6. Os kits lanches e insumos recusados ou o que, embora entregue e recebido, apresente itens faltantes, deverão ser reparados ou substituídos às expensas da contratada. Enquanto não ocorrer a reparação ou substituição, a contratada é considerada em atraso e sujeita às penalidades cabíveis, sem prejuízo da aplicação dos dispositivos previstos no item 13.

12. Do Pagamento

12.1. O(s) pagamento(s) será(ão) efetuado(s) no mês subsequente ao da prestação de serviços e ocorrerão 10 (dez) dias após o recebimento da nota fiscal/fatura, fora a dezena, de modo que ocorram somente nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês.

Quando estes recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no 1º dia útil subsequente.

Observa-se que os pagamentos relativos ao mês de fevereiro ocorrerão nos dias 10, 20 e 28 ou 29 (ano bissexto).

12.1.1. Os pagamentos serão efetuados após aceite e validação por técnico do SESI-SP que irá verificar os fornecimentos e as quantidades efetivadas no período. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida e entregue na unidade requisitante dos kits lanches e insumos.

12.1.2. Caso a nota fiscal/fatura apresente alguma incorreção, o documento será devolvido à CONTRATADA e o prazo de pagamento será prorrogado pelo mesmo tempo em que durar a correção, sem quaisquer ônus adicionais à CONTRATANTE.

12.2. Para efeito do prazo de pagamento, considerar-se-á como dia de entrega efetiva, o dia em que os kits lanches e insumos forem entregues e descarregado na unidade do SESI-SP, observando-se os itens 11.1 (e subitens) e 11.4.

12.3. Os pagamentos serão efetuados através de depósito bancário. Para tanto, deverão ser encaminhadas, obrigatoriamente, as duplicatas e/ou recibos devidamente quitados.

Não deverão ser emitidos boletos bancários, bem como, não é permitido negociar os títulos.

13. Das Penalidades

13.1. À proponente:

13.1.1. O não atendimento das exigências previstas neste Edital, bem como dos compromissos assumidos constantes em sua proposta, poderá implicar, à proponente, na aplicação da penalidade de desclassificação da proposta e consequente exclusão do processo licitatório.

13.1.2. A recusa injustificada em assinar o contrato ou retirar o Pedido de Compra, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar à proponente as seguintes penalidades:

- a) perda do direito à contratação; e,
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o SESI-SP e SENAI-SP, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

13.1.3. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

13.2. À Contratada:

13.2.1. O atraso injustificado na entrega dos materiais constantes dos Pedidos de Compra ou o descumprimento de quaisquer das cláusulas do contrato firmado com o SESI-SP, acarretará a aplicação de advertência e/ou multa no percentual de 2% (dois por cento) do valor total dos Pedidos de Compra (ou do contrato).



13.2.2. O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, dará ao Sesi-SP o direito de rescindir unilateralmente os Pedidos de Compra (ou o contrato), sem prejuízo da aplicação de outras penalidades previstas no instrumento convocatório (ou no contrato), inclusive a de suspensão do direito de participar de procedimento licitatório junto ao Sesi-SP e ao SENAI-SP por prazo não superior a 02 (dois) anos.

13.2.3. A parte que der motivo à rescisão pela não entrega dos materiais ou por descumprimento das cláusulas e condições constantes do contrato, ou ainda, após a entrega, ficar provado que os materiais/equipamentos não atenderam as especificações do Edital, incorrerá no pagamento, à parte inocente, da multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total dos Pedidos de Compra (ou do contrato), e/ou retirada dos materiais/equipamentos e ressarcimento dos valores pagos, ressalvado o direito ao credor de exigir indenização por prejuízo excedente, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

13.3. As penalidades aqui previstas são independentes, não excludentes e poderão ser aplicadas cumulativamente, quando for o caso.

13.4. O valor correspondente à multa será descontado do pagamento a ser efetuado à contratada, ou recolhido à Tesouraria do Sesi-SP ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente.

14. Casos Omissos

Qualquer caso omissos no decurso desta licitação será dirimido pela Comissão de Licitação e produzirá seus efeitos.

São Paulo, 29 de outubro de 2021

Serviço Social da Indústria – Sesi
Supervisão de Compras e Licitações – SCL



CRONOGRAMA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 244/2021

CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA O FORNECIMENTO DE KITS LANCHES E INSUMOS (ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE COCO E SUCO NÉCTAR DE FRUTA INDUSTRIALIZADO)

Eventos	Datas
Publicação do aviso	29/10/2021
Retirada do edital	A partir de 29/10/2021 (site: www.licitacoes-e.com.br)
Registro de proposta no site	A partir da retirada do edital até 01 (uma) hora antes da sessão de disputa
Abertura das propostas – meio eletrônico	09/11/2021 às 8h30
Início da sessão pública de disputa de preços	09/11/2021 às 9h30

Obs.: Participarão da sessão os licitantes que registrarem suas propostas até 01 (uma) hora antes da sessão de disputa de preços.



Prezados Senhores

Com o objetivo do aprimoramento contínuo de nossos processos licitatórios, solicitamos a V.Sas. a gentileza de encaminhar-nos justificativa, no caso dessa empresa não participar desta licitação.

A justificativa e dúvidas poderão ser enviadas para o e-mail abaixo.

Informações cadastrais poderão ser obtidas com o Sr. Lauro, pelo telefone 3146-7647, e/ou nos sites www.sesisp.org.br e www.sp.senai.br.

Mais informações podem ser obtidas com a Pregoeira **Maria Vianeide**, pelo telefone **(11) 3146-7667**, e-mail [**maria.costa@sesisenaisp.org.br**](mailto:maria.costa@sesisenaisp.org.br).

Atenciosamente

Supervisão de Compras e Licitações – SCL

**MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGO DE MENOR E OUTRAS
INFORMAÇÕES** (usar papel timbrado da empresa)

Ao
Serviço Social da Indústria (SESI)
Supervisão de Compras e Licitações – SCL

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 244/2021

DADOS DA EMPRESA	
Razão Social:	
Endereço completo:	
Telefone/Fax:	E-mail:
CNPJ:	

SÓCIOS E ADMINISTRADORES	
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:
Nome:	Qualificação:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome:	Cargo:
CPF:	RG:
Telefone/Fax:	E-mail:

DADOS DO CONTADOR OU DA EMPRESA DE CONTABILIDADE		
Nome do Contador:		CRC:
Razão Social:	CNPJ:	CRC do responsável:

DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA PARA PAGAMENTO (se houver possibilidade de pagamentos em mais de uma conta, lista todas as possíveis)		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

Declaramos sob as penalidades da Lei, para fins do Processo de Licitação acima referido:

- que na composição societária não existe participação de dirigentes ou empregados do Sesi-SP;
- que na composição societária não existe participação de dirigentes ou sócios de qualquer outra licitante participante do referido certame;
- que a elaboração da proposta é de nossa responsabilidade, e
- que não empregamos menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos.

(Local e Data)

(Nome completo e assinatura do representante legal)

MEMORIAL DESCRITIVO**1. DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresas para fornecimento de kits lanches e de insumos (água mineral, água de coco e suco néctar de fruta industrializado), destinados aos atletas e estudantes que participarão da Inauguração do Ginásio de Bauru.

2. PERÍODO

2.1. O prazo de validade para o fornecimento de kit lanche e insumos poderá se estender por até 45 dias, caso o calendário de realização do evento seja alterado.

3. LOCAL

3.1. O fornecimento de kit lanche, água mineral, água de coco e suco de fruta industrializado será prestado no Ginásio Bauru (Escola SESI Bauru (Duda) - Gerson Trevizani) - Rua Professora Zenita Alcântara Nogueira, 1-67 - Vila Triagem, Bauru - SP, CEP 17030-032.

4. ESPECIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento de kit lanche e de insumos deverá ocorrer por empresas que possuam estrutura para a entrega conforme dia e horários previstos, atendendo à legislação sanitária em vigor (para manipulação e transporte de alimentos), quantitativos, condições e especificações descritas neste Memorial.

TIPO DE FORNECIMENTO	QTDE.	DIA/ HORÁRIO PARA ENTREGA NO SESI
Kit lanche * vide item 5.1 deste memorial	2.800	03/12/2021 - 6h00
Água mineral copo 200ml (item para pontos de hidratação)	15.000	02/12/2021 - 9h00
Água de coco (item para pontos de hidratação)	6.000	02/12/2021 - 9h00
Suco néctar de fruta industrializado – diversos sabores (item para pontos de hidratação)	6.000	02/12/2021 - 9h00

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A CONTRATADA deverá estar no local do evento com os kits lanches a partir das 6h e permanecer até às 15h com caminhão refrigerado em perfeito estado de funcionamento e condições higiênico sanitárias, com a finalidade de manter os kits em segurança até sua total distribuição e em temperatura adequada, conforme legislação vigente.

5.2. No local do evento não poderá ocorrer a manipulação de alimentos, ocorrendo somente a entrega.

5.3. A CONTRATADA é responsável por descarregar os kits lanches e insumos do transporte até o

local determinado por um representante do SESI-SP.

5.4. A CONTRATADA deverá permitir que o funcionário do SESI-SP faça vistoria em suas instalações, serviços, alimentos ou quaisquer outras atividades que compreendam o objeto da presente contratação, caso o SESI-SP julgue necessário.

5.5. O(s) Responsável(is) Técnico(s) (RT – nutricionista) da CONTRATADA deverá(ão) orientar e acompanhar sua equipe na operação de logística e transporte dos produtos perecíveis da Unidade Produtora de Refeições – UPR.

5.6. EM RELAÇÃO AOS REQUISITOS TÉCNICOS OPERACIONAIS

5.6.1. Por se tratar de evento a ser realizado no Estado de São Paulo, a CONTRATADA deverá atender aos requisitos técnicos previstos e demais exigências em relação às condições higiênico-sanitárias da RESOLUÇÃO RDC 33, 5 DE JUNHO DE 2014, RESOLUÇÃO RDC 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, da ANVISA, PORTARIA CVS-5 DE 19 DE ABRIL DE 2013 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, além de outras que vierem a serem editadas no curso da contratação ou não mencionadas neste edital e que sejam indispensáveis à prestação dos serviços.

5.6.2. A CONTRATADA responsável pelo fornecimento de kit lanche deverá possuir obrigatoriamente Unidade Produtora de Refeições – UPR (cozinha central de produção) própria, atendendo as normas vigentes da vigilância sanitária, com infraestrutura compatível e adequada para a produção do número estimado de refeições objeto desta licitação. A edificação e estruturas internas devem ser organizadas de forma a facilitar a execução dos procedimentos operacionais, fluxos ordenados e contínuos, sem cruzamento de etapas do processo produtivo que compreende desde o recebimento da matéria prima até a expedição do produto pronto.

5.6.3. A CONTRATADA deverá ter um programa de seleção de fornecedores de matérias primas, insumos e embalagens a fim de garantir a qualidade e origem de seus produtos, conforme legislação em vigor.

5.6.4. A UPR (Unidade Produtora de Refeições) própria da CONTRATADA que fornecerá o kit lanche deve ter equipamentos adequados e em bom estado de conservação para produção dos alimentos.

5.6.5. A CONTRATADA deverá preparar todos os produtos alimentícios em sua UPR (Unidade Produtora de Refeições) usando matéria prima que atenda aos padrões de identidade e qualidade exigidos nos respectivos regulamentos técnicos de cada categoria, legislação vigente e fichas técnicas descritas no Anexo II.

5.6.6. A CONTRATADA não poderá ceder, transferir ou subcontratar a terceiros, no todo ou em parte, o objeto contratual, sem a prévia e expressa anuência dos CONTRATANTES, por escrito. No caso de subcontratação autorizada, esta somente poderá ser efetivada com empresas aprovadas pelos CONTRATANTES, subsistindo à CONTRATADA, total responsabilidade referente ao cumprimento, pela subcontratada, de todas as obrigações contidas no instrumento contratual.

5.6.7. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por preparar todos os alimentos que não passam por tratamento térmico e são consumidos crus como as frutas dos kits lanches, obedecendo:

a) A proposta de cardápio com a matéria prima em quantidades e qualidade conforme estabelecido nos Anexos I, II e III, previamente porcionados e em embalagens individuais, descartáveis, conforme Anexo IV, adequadas para exposição e distribuição aos atletas e estudantes. Os CONTRATANTES solicitarão à CONTRATADA a Ficha Técnica de Preparo sempre que considerar necessário.

b) A higienização dos alimentos com produto sanitizante de acordo com a recomendação da legislação em vigor CVS -5 DE 19 DE ABRIL DE 2013.

c) Os requisitos de segurança dos alimentos referente a embalagens conforme a legislação vigente sobre o assunto, para embalar os produtos alimentícios produzidos em sua UPR para posterior entrega.

d) A legislação em vigor sobre rotulagem de alimentos, que determina que os produtos alimentícios contenham de forma indelével as seguintes informações: identificação do produto, lista de ingredientes, datas de fabricação e validade, peso líquido, identificação de lote, identificação da origem e condições de armazenamento, possibilitando obter-se dados para realização de processo de rastreabilidade desde a origem ao ponto de consumo.

e) Os requisitos de transporte de alimentos perecíveis, conforme legislação em vigor, que determina que o transporte destes alimentos seja em temperatura de refrigeração (temperaturas 0° até 10° C) em condições higiênico-sanitárias conforme legislação sanitária em vigor.

5.6.8. Durante o transporte e no momento da entrega, os produtos alimentícios prontos embalados ou não, devem ser mantidos em embalagens secundárias próprias para alimentos conforme legislação em vigor ou caixas plásticas próprias para alimentos fabricadas a partir de PEAD (Polietileno de Alta Densidade) ou material semelhante, preferencialmente na cor branca, de forma a garantir a integridade do produto e sua rotulagem.

5.6.9. A CONTRATADA deverá monitorar e registrar a temperatura dos alimentos perecíveis/ kits lanches, durante o transporte destes da UPR até o local do evento e apresentar planilha com o registro desse monitoramento aos Responsáveis indicados pelo CONTRATANTE na entrega de cada lote de alimentos.

5.6.10. A CONTRATADA responsável pelo fornecimento dos kits lanches deverá coletar amostras de todos os alimentos fornecidos, devidamente identificadas (data, horário coleta, identificação do produto, nome do responsável pela coleta e local), conforme estabelece as orientações da legislação em vigor CVS - 5 DE 19 DE ABRIL DE 2013, período de guarda de amostras e temperaturas.

5.6.11. Os CONTRATANTES poderão solicitar à CONTRATADA a realização de análise microbiológica das amostras de alimentos que foram servidos quando houver suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos.

5.6.12. A CONTRATADA responderá por todos os danos decorrentes da ingestão dos alimentos/ refeições fora dos padrões estabelecidos nesta contratação.

5.6.13. Garantir que todas as etapas para aquisição de insumos, preparo, embalagem, armazenamento e fornecimento dos kits lanches fiquem sob a responsabilidade de Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar os processos objeto desta licitação na produção das refeições na cozinha central (Unidade de Produção de Refeições - UPR), observando e fazendo cumprir a legislação em vigor.

6. OBRIGAÇÕES DO SESI-SP

6.1. Caso o SESI avalie a necessidade, poderá indicar nutricionista (s) para acompanhar a preparação dos alimentos na Unidade Produtora de Refeições (UPR) ou qualquer outra atividade que compreenda o atendimento ao objeto do Memorial Descritivo.

6.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização desta contratação, sob os aspectos quantitativos e



qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte da empresa CONTRATADA.

6.3. Atestar a execução dos objetos por meio de gestor especificamente designado.

6.4. Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos no Contrato.

6.5. Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução dos serviços.

6.6. Informar a CONTRATADA, por escrito, as razões que motivaram eventual rejeição dos serviços contratados.

6.7. Notificar, formal e tempestivamente a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato.

6.8. Os CONTRATANTES designarão equipe responsável para acompanhar o recebimento dos kits lanches e insumos junto à CONTRATADA. Em caso de desaprovação dos produtos, registrará essa ocorrência e exigirá a substituição imediata do mesmo, com a quantidade e qualidade estabelecida.

6.9. Informar as normas e regulamentos pertinentes a esse fornecimento para a CONTRATADA.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da licitação, por meio da apresentação de 1 (um) ou mais atestados, fornecidos por pessoa jurídica, de direito público ou privado, de que já prestou satisfatoriamente serviços da mesma natureza ao objeto aqui licitado. O atestado deverá ser datado e assinado, conter informações que permitam a identificação correta do CONTRATANTE e do prestador do serviço, tais como:

- a) Nome, CNPJ e endereço completo do emitente da certidão;
- b) Nome da empresa que prestou o serviço ao emitente da certidão;
- c) Data de emissão do atestado ou da certidão;
- d) Assinatura e identificação do signatário (nome, cargo ou função que exerce junto à emitente).
- e) Relação dos serviços executados (características, quantidades e prazos)

7.2. Serão considerados pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação, atestado(s) da empresa licitante que comprove(m) o fornecimento em único evento, de no mínimo 1.400 (mil quatrocentos) kits lanches por dia de evento.

7.3. Declaração indicando o nome, CPF e número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN da região do Responsável Técnico da licitante que acompanhará a execução dos serviços que trata o objeto desta licitação.

7.4. Alvará de Funcionamento da licitante com atividade compatível ao objeto desta licitação, bem como documentos expedidos por órgão de Vigilância Sanitária (alvará sanitário ou licença sanitária) que comprovem que a licitante está apta a produzir e comercializar produtos alimentícios conforme o objeto da licitação

8. PROPOSTA COMERCIAL



8.1. A proposta, de acordo com os lotes de interesse, deverá indicar valor unitário do kit lanche e insumos fornecidos, incluindo todos os custos de aquisição, elaboração, transporte e armazenagem, bem como os outros serviços previstos, incluindo neste valor os demais custos, seguros, tributos, custos com pessoal, encargos, taxas e contribuições, transporte, alimentação, insumos e demais custos diretos ou indiretos necessários ao cumprimento integral desta contratação.

8.2. Composição dos lotes e respectivas especificações:

Lote 1 - kit lanche conforme Anexo I – quadro A e Anexo II;

Lote 2 – bebidas sortidas conforme Anexo I – quadro B e Anexo II.

8.3. Considerar a entrega do Lote 01 no dia 03/12/2021 e Lote 02 no dia 02/12/2021.

8.4. Analisar os anexos I, II, III, IV e V, antes de realizar a proposta comercial.

9. PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado no prazo de 10 (dez) dias após a prestação dos serviços, por meio da apresentação de nota fiscal/fatura pela CONTRATADA ao Sesi-SP, fora a dezena, de modo que ocorram somente nos dias 10, 20 ou 30 de cada mês. Quando estes recaírem em finais de semana e feriados, o pagamento será realizado no 1º dia útil subsequente.

9.2. Caso a nota fiscal/fatura apresente alguma incorreção, o documento será devolvido à CONTRATADA e o prazo de pagamento será prorrogado pelo mesmo tempo em que durar a correção, sem quaisquer ônus adicionais aos CONTRATANTES.

X-X-X

ANEXOS:

Anexo I	Padrão Dos Cardápios e Per Capitas
Anexo II	Descrição De Matérias Primas e Produtos Alimentícios Industrializados
Anexo III	Marcas De Referência
Anexo IV	Descrição Materiais Descartáveis
Anexo V	Ficha De Avaliação

ANEXO I
PADRÃO DOS CARDÁPIOS E PER CAPITAS

OS CARDÁPIOS DEVEM SEGUIR O SEGUINTE PADRÃO:

1- Os **kits lanches** devem ser compostos por:

- a) 1 tipo de suco em copo ou garrafa individual (300ml) sabor laranja, conforme Quadro A – Relação de per capita e porção – Kits Lanches;
- b) 1 unidade de água mineral sem gás (garrafa 300-350ml), conforme Quadro A – Relação de per capita e porção – Kits Lanches;
- c) 1 tipo de sanduíche (sendo 2 sanduíches em cada kit): pão com recheio contendo margarina, 1 tipo de queijo e 1 tipo de frios, em embalagem individual, conforme Quadro A – Relação de per capita e porção – Kits Lanches;
- d) 1 tipo de fruta em embalagem individual, conforme Quadro A – Relação de per capita e porção – Kits Lanches;
- e) 1 tipo de bolinho industrializado sabor chocolate em embalagem individual, conforme Quadro A – Relação de per capita e porção – Kits Lanches;
- f) 1 tipo de salgado industrializado, sendo batata chips, em embalagem individual, conforme Quadro A – Relação de per capita e porção – Kits Lanches;
- g) 2 guardanapos em embalagem individual;
- h) sacola para montagem do kit lanche.

* Os sanduíches devem conter etiqueta de identificação indicando data de fabricação e validade de 1 dia (mantido sob refrigeração). Devem estar embalados individualmente.

** As frutas devem ser fornecidas devidamente higienizadas (procedimento para higienização conforme legislação vigente CVS-5/2013).

***Os itens descartáveis a serem utilizados estão descritos no Anexo IV.

2- O fornecimento de insumos deve conter:

- a) Água mineral sem gás em copo (200ml), conforme Quadro B – Relação de per capita e porção – Insumos;
- b) Água de coco em embalagem individual (200ml), conforme Quadro B – Relação de per capita e porção – Insumos;
- c) Suco néctar sabores diversos, em embalagem individual (200ml), conforme Quadro B – Relação de per capita e porção – Insumos.

**ANEXO I
PADRÃO DOS CARDÁPIOS E PER CAPITAS****QUADRO A – RELAÇÃO DE PER CAPITA E PORÇÃO – KITS LANCHES**

1. No quadro abaixo consta a porção (pronta) de alimentos e/ou preparações a serem utilizadas como referência para o kit lanche.
2. Caso conste no cardápio alguma preparação ou alimento que não esteja relacionado na tabela abaixo, deve-se considerar a porção de alimento similar.

KIT LANCHE		
Alimento e/ou preparação	Porção por kit lanche	Quantidade Total
Suco laranja integral	Copo ou Garrafa 300ml – 1 unidade	2.800
Água mineral	Garrafa 300-350ml – 1 unidade	
Pão tipo bisnaga	2 unidades com 50g cada	
Margarina	30g (15g em cada lanche)	
Queijo prato	40g (20g em cada lanche)	
Salame italiano	30g (15g em cada lanche)	
Maçã	1 unidade com 140g a 160g	
Bolinho industrializado sabor chocolate	1 unidade com 40 a 50g	
Batata chips industrializada	1 pacote com 45 a 57g	

Obs.: são 02 lanches por kit – considerando as gramagens especificadas por kit

QUADRO B – RELAÇÃO DE PER CAPITA E PORÇÃO – INSUMOS

1. No quadro abaixo consta a porção (pronta) de alimentos e/ou preparações a serem utilizadas como referência para os pontos de hidratação.
2. Caso conste no cardápio alguma preparação ou alimento que não esteja relacionado na tabela abaixo, deve-se considerar a porção de alimento similar.

PONTOS DE HIDRATAÇÃO		
Alimento e/ou preparação	Porção por atleta/ estudante	Quantidade Total
Água mineral	Copo 200ml – 5 unidades	15.000
Água de coco	Caixinha 200ml – 2 unidades	6.000
Suco néctar sabores diversos	Unidade 200ml – 2 unidades	6.000

ANEXO II DESCRIÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

Recomendações gerais sobre as matérias primas e gêneros alimentícios industrializados para atender ao objeto da contratação:

- 1 Todos os produtos alimentícios deverão ser produzidos com matérias-primas sãs e limpas, estar isentos de fermentações, substâncias estranhas à sua composição normal, sujidades, matéria terrosa, brotos, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais.
- 2 Devem estar dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características organolépticas ainda dentro do prazo de validade).
- 3 Todos os produtos alimentícios industrializados devem ser obtidos processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam, e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco à saúde do consumidor.
- 4 As bebidas que serão ofertadas em embalagem tipo “tetra pack”, copo e garrafa do tipo PET não devem apresentar sinais de alterações que modifiquem a natureza física, química ou organolépticas do produto.
- 5 A rotulagem dos alimentos e bebidas, inclusive os produzidos pela CONTRATADA, deverá estar de acordo com a legislação vigente e deve estar presente nas embalagens. É obrigatório que os produtos apresentem rotulagem contendo as seguintes informações: identificação do produto, lista de ingredientes, datas de fabricação e validade, peso líquido, identificação de lote, identificação da origem e condições de armazenamento
- 6 Os produtos perecíveis, resfriados ou congelados devem estar armazenados/expostos em temperatura de acordo com a legislação vigente.
- 7 Os alimentos deverão atender as referências técnicas de padrão e identidade e qualidade descritas neste instrumento. Caso conste no cardápio alimentos cuja referência técnica de padrão de identidade e qualidade não esteja disponível abaixo, a CONTRATADA deverá sempre fornecer os produtos de 1ª linha e consultar o CONTRATANTE em caso de dúvida sobre o produto.

ANEXO II

DESCRIÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

ESPECIFICAÇÕES DE PRODUTOS PARA KIT LANCHE e INSUMOS PARA HIDRATAÇÃO

ÁGUA DE COCO

Características gerais: Proveniente do endosperma líquido do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*L.), para a sua industrialização, pode ser adicionada de açúcares (frutose) exclusivamente para correção e padronização do teor de sólidos solúveis do produto, em quantidade não superior a um grama por cem mililitros de água de coco.

Características organolépticas: Aspecto: líquido característico; Cor: translúcido; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Água de coco.

Composição opcional: frutose (máximo 1%), conservantes permitidos pela legislação.

Embalagem: Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Deverá ser fornecida em embalagem de 200ml.

ÁGUA MINERAL SEM GÁS

Características gerais: Água mineral natural deve ser obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captadas, de origem subterrânea, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de sais minerais e pela presença de oligoelementos e outros constituintes.

Características organolépticas: Aspecto: líquido e límpido; Cor: translúcido; Odor: nenhum; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Água mineral.

Embalagem: Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Deverá ser fornecida em garrafa de 300-350ml para os kits lanches e copo de 200ml para a hidratação.

BATATA CHIPS INDUSTRIALIZADA

Características gerais: Não devem estar machucadas, apresentando esverdeamento e danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência.

Características organolépticas: Aspecto: crocante, próprio; Sabor: próprio; Odor: próprio; Textura: característica.

Composição obrigatória: Batatas, óleo/ gordura vegetal e sal.

Composição isenta: Gordura trans, aditivos alimentícios (incluindo os sulfitos).

Embalagem: Que preserve a integridade e qualidade do produto.

Deverá ser fornecida em pacote de 45 a 57g.

BOLOS INDUSTRIALIZADOS DE CHOCOLATE (EMBALAGEM INDIVIDUAL)

Características gerais: Serão rejeitados os bolos mal cozidos, queimados, de características organolépticas anormais.

Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos bolos.

Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, ter forma e tamanhos uniformes.

Características organolépticas: Aspecto: massa cozida e com leveza; Cor: característica de acordo com o tipo de bolo; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Farinhas ou fécula ou amido, chocolate ou cacau, fermento químico, açúcar, ovo, óleo vegetal e/ ou margarina.

Composição opcional: Leite e/ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais, e os aditivos permitidos pela legislação, exceto os corantes artificiais na massa.

ANEXO II

DESCRIÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

Composição isenta: Gordura trans, Corantes artificiais na massa.

Embalagem: Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Deverá ser fornecida em unidade de 40 a 50g.

FRUTAS (PARA KIT LANCHE)

Características gerais: fruta é o produto procedente de frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo “in natura”.

O fornecimento deve ser de frutas tipo “extra”:

a) Extra – fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.

Características organolépticas: devem ser entregues “in natura”, com sabor, odor, consistência adequados ao grau de maturação apropriado para transporte, distribuição, manipulação e consumo. Devem estar frescas, limpas, sem umidade excessiva, sem resíduos de fertilizantes, sem terra, sem sujidades, corpos estranhos aderentes à superfície externa, parasitas, larvas e outros animais nos produtos e embalagens. Não devem estar machucadas, amassadas, (não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência) com podridão na casca e/ou na polpa e enfermidades.

Embalagem: Primária: plástico tipo filme transparente ou plástico próprio para alimentos, transparente e lacrado. Secundária: Embalagem que permita o transporte e acondicionamento preservando a integridade e qualidade do produto.

Deverão ser fornecidas devidamente higienizadas (procedimento para higienização conforme legislação vigente CVS-5/2013) e embaladas individualmente.

MARGARINA VEGETAL

Características gerais: É o produto gorduroso em emulsão estável que contém leite e/ ou seus constituintes e derivados, além de outros ingredientes destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico.

Classifica-se de acordo com o teor de lipídios totais, o qual deve constar no painel principal do rótulo de forma clara, destacada e precisa.

Características organolépticas: Aspecto: emulsão homogênea e uniforme; Cor: própria, amarela ou branca amarelada; Odor: próprio, não rançoso; Sabor: próprio, não rançoso.

Composição obrigatória: Óleos vegetais líquidos interesterificados, água, sal, leite e/ ou seus constituintes derivados, aditivos permitidos pela legislação, incluindo estabilizante lecitina de soja.

O produto deverá apresentar de 60% a 80% de lipídeos totais, sendo:

- 6g – 8g de gordura total
- 2g – 2,5g de gordura saturada
- 1g – 2g de gordura monoinsaturada
- 3g – 4g de gordura poliinsaturada

Composição isenta: Gordura trans, óleos vegetais líquidos hidrogenados.

Embalagem: Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

NÉCTAR DE FRUTAS

Características gerais: É a bebida não fermentada obtida da diluição em água potável, da parte comestível da fruta ou de seu extrato, destinada ao consumo direto.

Deverá, obrigatoriamente, conter suco ou polpa de fruta, sendo que a quantidade varia conforme o sabor, devendo atender a legislação vigente.

ANEXO II

DESCRIÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

Sempre será adicionada de açúcar.

Características organolépticas: Aspecto: próprio de acordo com o sabor da fruta, cor: próprio de acordo com o sabor da fruta, Odor: próprio de acordo com o sabor da fruta, sabor: próprio de acordo com o sabor da fruta.

Composição obrigatória: Suco ou polpa de fruta em concentração mínima conforme legislação vigente.

Composição opcional: Nutrientes essenciais e ácidos permitidos pela legislação específica para sucos de frutas, aditivos e conservantes químicos autorizados para sucos de frutas.

Composição isenta: Aromas, corantes artificiais.

Embalagem: Primária e secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Deverá ser fornecido em unidade de 200ml.

PÃES (PARA KIT LANCHE)

Tipos utilizados: Pão tipo bisnaga.

Características gerais: É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter ainda outros ingredientes alimentícios como sal, açúcar, leite, entre outros. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido.

Características organolépticas: Aspecto: característico; Cor: característica; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal.

Composição opcional: Podem conter outras substâncias alimentícias que o caracterize desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: glúten, açúcar, açúcar invertido, óleos e gorduras (livres de gorduras trans), fibras, ovos, margarina, leite, soro de leite, xarope de glicose, glicose de milho, extrato de malte, água, erva-doce, vitaminas e minerais e aditivos alimentícios permitidos pela legislação (emulsificantes, conservantes, entre outros).

Composição isenta: Corantes artificiais e gordura trans.

Embalagem: Primária e secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Deverá ser fornecida em unidade de 50g.

QUEIJO TIPO PRATO

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Leite pasteurizado.

Composição opcional: Sal, cloreto de cálcio, coalho, concentrado protéico de soro de leite, corante urucum, fermento lácteo.

Embalagem: Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

SALAME ITALIANO

Características gerais: Produto cárneo industrializado obtido de carne suína ou suína e bovina, adicionado de toucinho e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, embutido em envoltórios naturais e/ ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado e dessecado.

ANEXO II DESCRIÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

A carne para elaboração deve ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene.

Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrado no ministério da agricultura.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Carne suína, toucinho, sal, nitrito de potássio e/ ou nitrito de sódio.

Composição opcional: Carne bovina, leite em pó, proteínas lácteas, açúcar, condimentos e especiarias naturais (algumas marcas podem conter pimenta), maltodextrina, culturas biológicas (cultivos iniciadores starters, cultivo bacteriano liofilizado), aditivos alimentícios permitidos pela legislação.

Composição isenta: Ingredientes alcoólicos.

Embalagem: Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

SUCO INTEGRAL INDUSTRIALIZADO – LARANJA

Características gerais: É o único tipo industrializado 100% suco de fruta. Deve ser comercializado em sua concentração natural, **sem adição de água, açúcar ou aditivos.**

O rótulo deve conter a denominação Suco Integral e a informação 100% suco natural.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria, conforme o sabor; Odor: próprio, conforme o sabor; Sabor: próprio, conforme o sabor.

Composição obrigatória: Suco 100% fruta.

Composição isenta: não deve conter açúcar, água ou aditivos.

Embalagem: Primária ou secundária: Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Para o kit lanche: deverá ser fornecido em unidade de 300ml.

Para hidratação: deverá ser fornecido em unidade de 200ml.

ANEXO III
MARCAS DE REFERÊNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS INDUSTRIALIZADOS

No quadro abaixo constam algumas marcas de referência para os produtos industrializados a serem utilizados nos kits lanches e insumos de hidratação, sendo possível conhecer o padrão de qualidade necessário para esses atendimentos.

No entanto, pode-se ofertar outras marcas equivalentes, as quais poderão ser fornecidas após avaliação e aprovação por equipe técnica do SESI.

CATEGORIA	MARCAS DE REFERÊNCIA
ÁGUA DE COCO	Sococo, Ducoco, Del Valle ou equivalente.
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	Nestlé, Crystal, Minalba ou equivalente.
BATATA CHIPS INDUSTRIALIZADA	Yoki, Elma Chips, Lays, Ruffles ou equivalente.
BOLO INDUSTRIALIZADO DE CHOCOLATE INDIVIDUAL	Bauducco, Pullman, Renata ou equivalente.
MARGARINA VEGETAL	Qualy, Dorian, Vigor ou equivalente.
QUEIJO TIPO PRATO	Quatá, Sadia, Tirolez ou equivalente.
SALAME ITALIANO	Aurora, Marba, Sadia ou equivalente.
SUCO INTEGRAL LARANJA	Natural One, Xandô, Fazenda, Prat's ou equivalente.
SUCO NÉCTAR SABORES DIVERSOS	Del Valle, Maguary, Suvalan, Da Fruta ou equivalente.

ANEXO IV
DESCRIÇÃO DE ITENS DESCARTÁVEIS

Descrição dos produtos	Dimensões aproximadas	Imagem
<p>Guardanapo embalado individualmente (sachê com 2 unidades), cor branca, 100% fibra de celulose <i>(para uso no almoço e kit lanche)</i></p>	<p>30 x 19cm</p>	
<p>Saco plástico individual próprio para alimento, transparente, lacrado para embalar o sanduíche</p>	<p>De acordo com o tamanho do sanduíche</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>
<p>Saco plástico individual próprio para alimento, transparente, lacrado para embalar as frutas</p>	<p>De acordo com o tamanho das frutas</p>	<p style="text-align: center;">-----</p>
<p>Sacola em papel kraft para transporte de kit lanche</p>	<p>21,5x14x9cm</p>	



ANEXO V
FICHA DE AVALIAÇÃO

DATA: _____

RESPONSÁVEL: _____

PREPARAÇÃO (KIT LANCHE)	APRESENTAÇÃO/ EMBALAGEM	ODOR	COR	SABOR	FIDELIDADE AO CARDÁPIO	PADRÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS	TEMPERATURA	OBSERVAÇÕES

Legenda: C=conforme/ NC=Não Conforme/ NA=Não aplicável.



MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL (usar papel timbrado da empresa)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 244/2021

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DE KITS LANCHES E FORNECIMENTO DE INSUMOS (ÁGUA MINERAL, ÁGUA DE COCO E SUCO NÉCTAR DE FRUTA INDUSTRIALIZADO)

PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA	
Proponente:	
Endereço completo:	
Telefone/Fax:	E-mail:
CNPJ:	

Lote	Descrição	Qtde.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01 Conforme consta do Anexo I (quadro A) e Anexo II	kit lanche	2.800		
Total Lote 01				
02 Conforme Anexo I (quadro B) e Anexo II	Água mineral (copo 200 ml)	15.000		
	Água de coco (caixa 200 ml)	6.000		
	Suco néctar, sabores diversos (unidade 200 ml)	6.000		
Total Lote 02				

Valor Total da Proposta **Lote 01**: R\$ (.....) valor por extenso.

Valor Total da Proposta **Lote 02**: R\$ (.....) valor por extenso.

Obs.:

Não há obrigatoriedade de oferta para todos os lotes, entretanto, o interessado deverá apresentar oferta para todos os itens constantes do lote desejado.

Para lançamento das ofertas no licitacoes-e a interessada deverá calcular o “**Valor Total do lote desejado**” e lançar o valor resultante no site.

(Local e Data)

(Nome completo, CPF e assinatura do representante legal)

CARIMBO DE CNPJ DA
EMPRESA