

**TERMO DE REFERÊNCIA
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS**



1. OBJETO

- 1.1. Constituição de Sistema de Registro de Preços para fornecimento de Kit-Lanche com entregas diárias, sazonais e eventuais.

2. JUSTIFICATIVA DA DEMANDA

- 2.1. A presente aquisição, se faz necessária devido a participantes de projetos continuados de iniciação desportiva, administrado pelo CPB.
- 2.2. Com a devida aquisição, espera-se que os participantes dos projetos tenham uma alimentação saudável, equilibrada e com qualidade nutricional, bem como uma alimentação prática de qualidade e proporcionando o consumo de produtos frescos e recém-fabricados.
- 2.3. A estimativa da quantidade necessária para aquisição foi elaborada com base nas ações de Marketing e no planejamento de eventos previstos para 2026.

3. QUADRO DESCRITIVO E QUANTITATIVO

ITEM	UN.	DESCRIÇÃO	ESTIMATIVA ANUAL
1	KIT	Kit-lanche nº 01	7.000
2	KIT	Kit-lanche nº 02	5.000
3	KIT	Kit-lanche nº 03	5.000
4	KIT	Kit-lanche nº 04	5.000
5	KIT	Kit-lanche nº 05	7.000
6	KIT	Kit-lanche nº 06	15.000

- 3.1. Os quantitativos apresentados são estimados, e não obrigam o Comitê Paralímpico Brasileiro a contratar sua integralidade.
- 3.2. O preço a ser pago pelo CPB pelos Kit-lanches compreenderá todos os custos necessários à execução do objeto, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outras despesas necessárias à sua correta execução, de modo que nenhum outro ônus seja devido à detentora.

4. REGIME DE EXECUÇÃO:

- 4.1. Os pedidos ocorrerão conforme demonstrado abaixo:
- 4.1.1. O CPB emitirá Ordem de Serviço, a ser encaminhada com antecedência mínima de 02 (dois) dias corridos, contendo os tipos de kits e as quantidades a serem fornecidas, bem como o local, data e horário para a entrega.
- 4.2. A montagem dos kit-lanches será realizada pela fornecedora em seu estabelecimento, e os kits deverão ser entregues com 01 (uma) hora de antecedência do horário informado na Ordem de Serviço, instrumento emitido pelo Comitê Paralímpico Brasileiro para solicitação.
- 4.3. Os produtos que compõem os kits deverão ser embalados em porções individuais, embalagens atóxicas, biodegradáveis D2w, próprias para contato com os alimentos, totalmente vedadas e íntegras.

- 4.3.1. Deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS, Resoluções RDC nº 359 e 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16/05/2003 e Código de Defesa do Consumidor – Lei 8078/90 e demais legislações vigentes do segmento.
- 4.4. Cada kit deverá conter, também, 01 (um) guardanapo de papel, confeccionado em papel absorvente em folha simples de boa absorção, com a dimensão mínima de 15x15 cm, embalado nas embalagens biodegradáveis D2W, atóxico e totalmente vedado.
- 4.5. Os kits deverão ser embalados individualmente embalagens transparentes em plásticos biodegradáveis D2w, que resista às condições de manipulação, armazenamento e distribuição, lacrados assegurando total inviolabilidade.
- 4.6. Os kits devidamente embalados deverão ser fornecidos em caixa de papelão, reforçado que resista às condições de manipulação, armazenamento e proteção das embalagens nelas contidas durante todos os procedimentos, com uma placa de papelão colocada sobre e sob o produto e com capacidade máxima para 25 (vinte e cinco) unidades. A embalagem terciária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens secundárias e os limites da embalagem terciária.
- 4.7. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes.
- 4.8. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o seu perfeito armazenamento.
- 4.9. Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto à qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura;
- 4.10. Os sanduíches que compõem os kits deverão estar em embalagens individuais, transparentes, resistentes e não tóxicas para proteção sanitária e contra passagem de umidade e ar, com etiqueta de ingredientes, composição nutricional e prazo de validade mínima;
- 4.11. Os funcionários da Detentora, ao manusear os alimentos no momento da entrega, devem adotar procedimentos de antisepsia das mãos, bem como manter o asseio e utilização do uniforme, além de portar identificação para entrada nas dependências do Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro.

5. DA ENTREGA

- 5.1. O objeto desta licitação deverá ser fornecido e entregue consoante a demanda do setor requerente, devidamente autorizado pela autoridade competente, mediante emissão de Ordem de Serviço.
- 5.2. A entrega será realizada no Comitê Paralímpico Brasileiro, conforme endereço abaixo, podendo esporadicamente solicitar entregas nos Municípios que fazem parte da Região Metropolitana de São Paulo (estimado em até 50km), ocorrendo por conta da detentora, todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do fornecimento.

LOCAL	MUNICÍPIO	ENDEREÇO
Centro de Treinamento Paralímpico Brasileiro	São Paulo - SP	Rodovia dos Imigrantes, KM 11,5 Vila Guarani – São Paulo/SP CEP: 04329-000

- 5.3. Junto com os Kits, deverá ser entregue a seguinte documentação pelo(s) fornecedor(es):
- Via da Nota Fiscal;
 - Cópia reprográfica da Ordem de Serviço.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA DETENTORA:

- 6.1. Fornecer o objeto, sob sua inteira responsabilidade, segundo as melhores técnicas disponíveis, em estrita observância às normas vigentes e às diretrizes gerais bem como normas e procedimentos determinados pelo Comitê Paralímpico Brasileiro;
- 6.2. Prover a organização técnica e administrativa do fornecimento, de modo a conduzir e eficientemente;
- 6.3. Prover os recursos humanos e materiais necessários ao fornecimento do objeto;
- 6.4. Responsabilizar-se pelo carregamento e transporte até o local de entrega, inclusive quando ao descarregamento e empilhamento, se for o caso;
- 6.5. Responsabilizar-se única e exclusivamente, pela assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou por seus empregados a terceiros ou ao gerenciador, por conta do fornecimento do objeto;
- 6.6. Fornecer alimentos comprovadamente de primeira linha, dentro da validade para seu consumo, à temperatura adequada, frescos, de acordo com a determinação da ANVISA e legislação vigente;
- 6.7. Acondicionar os Kit-lanches em caixas térmicas, higienizadas e resistentes aos transportes, devendo retirá-las no dia seguinte ao da entrega;
- 6.8. Transportar os produtos na temperatura adequada, em condições que preservem sua qualidade, suas características e dentro do prazo de validade;
- 6.9. Cumprir os prazos e frequências das obrigações ajustadas para o fornecimento do objeto;
- 6.10. Comunicar ao Comitê Paralímpico Brasileiro, em tempo hábil, sobre eventuais obstáculos ao ritmo e qualidade dos trabalhos, propondo soluções, se for o caso;
- 6.11. Responsabilizar-se por todos os ônus fiscais, previdenciários, sociais, trabalhistas e securitários resultantes da Ata de Registro de Preços, além de outros que direta ou indiretamente, sob qualquer título ou fundamento, mantenham vinculação com o fornecimento do objeto;
- 6.12. Nomear, formalmente, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, o seu preposto para gerir os futuros ajustes;
- 6.13. Todos os procedimentos para a execução do presente objeto deverão ocorrer de acordo com a legislação em vigor referente às boas práticas para serviços de alimentação;
- 6.14. Atender à Resolução CFN nº 544/2014, nº 662/2020 e Resolução CFN nº 702/2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.
- 6.15. Disponibilizar, sempre que solicitado pelo Comitê Paralímpico Brasileiro, a licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente;
- 6.16. Coletar, obrigatoriamente, e guardar por 96 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento do(s) kit(s) fornecido(s), devidamente identificada (inclusive com data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecido na Portaria Municipal 2619/2011 da SMS;
- 6.17. Apresentar no prazo de até 10 (dez) dias corridos da assinatura da Ata de Registros de Preços, as "Fichas Técnicas" emitidas pelo(s) fabricante(s) dos produtos;
- 6.18. Solicitar por escrito a inclusão de novas marcas de produtos, com antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias corridos.

- 6.19. Executar fielmente o ajustado, fornecendo os kit-lanches diversos, de acordo com as especificações e porcionamento mínimo dos ingredientes, em como a proposta apresentada na licitação, estipulados neste instrumento;
- 6.20. Preparar, corrigir, remover ou substituir os kits que vier a fornecer, às suas expensas, no todo ou em parte, em que se verificarem vícios, descumprimento, incorreções ou vigência de validade;
- 6.21. Prestar ao Comitê Paralímpico Brasileiro, sempre que necessários esclarecimentos, bem como apresentação de laudos, quando exigido, dos alimentos e produtos;
- 6.22. Manter durante toda a execução do ajuste, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.23. Responsabilizar-se pelos danos causados ao GERENCIADOR ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da Ata de Registro de preços;
- 6.24. Enviar, sempre que solicitado pelo CPB, os kits para análise microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e toxicológicas, devendo arcar com todas as despesas;
- 6.25. Responsabilizar-se única e exclusivamente, pelo pagamento de todos os encargos e demais despesas decorrentes da execução do objeto da presente contratação, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais, previdenciárias, trabalhistas, fundiárias; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas na presente contratação;
- 6.26. Gerenciador obriga-se a:
- Indicar, na Ordem de Serviço, o funcionário responsável em receber os Kit-lanches, que deverá verificar quantidade e condições de entrega do objeto;
 - Prestar todas as informações necessárias à execução dos ajustes;
 - Acompanhar e supervisionar o fornecimento do objeto;
 - Recusar, quando considerada imprópria, a embalagem que estiver defeituosa ou inadequada e que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, solicitando troca imediata;
 - Efetuar o pagamento devido à detentora, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da emissão do atestado da execução do objeto e recebimento da respectiva nota fiscal/fatura no protocolo do Comitê Paralímpico Brasileiro;
 - Designar formalmente, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, o gestor e/ou o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução dos futuros ajustes.

7. COMPOSIÇÃO DOS KITS:

KIT	ITENS ALIMENTÍCIOS	PORCIONAMENTO	EMBALAGEM
KIT - 1	Bisnaga de leite com queijo mussarela + presunto magro + requeijão light	60g (pão) + 40g (recheio), sendo 20g de queijo muçarela fatiado e 20g de presunto magro fatiado + 10 g de requeijão light	Lanche embalado
	Suco de fruta integral (sem conservantes, açúcares e corantes)	1 unidade (200 ml)	Cartonada asséptica com canudo acoplado
KIT - 2	Mel em sachê	4 unidades de (4g) cada	Embalagem individual
	Fruta	1 unidade (100g)	Embalagem individual
	Barra de mix de oleaginosas	1 unidade (30g) cada	Embalagem individual

KIT - 3	Rapadura	1 unidade (30g) cada	Embalagem individual
	Fruta	1 unidade (100g)	Embalagem individual
	Mix de oleaginosas	1 unidade (30g) cada	Embalagem individual
KIT - 4	Bisnaga de parmesão	Bisnaga de parmesão 60g + queijo branco 15g + creme de ricota 10g + queijo prato 15g	Lanche embalado
	água de coco integral	1 unidade (200 ml)	Cartonada asséptica com canudo acoplado
KIT - 5	Pão de forma multigrãos, patê de frango feito com maionese light e cenoura ralada	40g (pão) + 60g recheio (35 gramas frango + 15g maionese com cenoura)	Lanche embalado
	Suco de fruta integral	1 unidade (200 ml)	Cartonada asséptica com canudo acoplado
KIT - 6	Bisnaga de leite (30g) com presunto e queijo (1 fatia de cada)	1 porção (30g)	Embalagem individual
	Bebida láctea UHT sabor chocolate (piracanjuba)	1 unidade (200ml)	Embalagem individual
	Biscoito integral	1 unidade (26g)	Embalagem individual

8. COMPOSIÇÃO DETALHADA DO ITEM

BISCOITO INTEGRAL			
1	BISCOITO INTEGRAL	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Cereais integrais (farinha de trigo integral e aveia em flocos), açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de girassol, polidextrose, uva passa, fibra de aveia, gordura vegetal, soro de leite, granola (flocos de aveia, açúcar invertido, flocos de cevada, óleo de soja, flocos de milho, flocos de trigo, farelo de trigo, açúcar mascavo, flocos de arroz e coco ralado), açúcar invertido, mel, sal, canela em pó, noz moscada, fermentos químicos.
		OPCIONAL	Podem conter outras substâncias, desde que permitidas pela legislação, como ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), Óxido de zinco (zinco), palmitato de retinol (vitamina A), alfa-tocoferol (vitamina E), riboflavina (vitamina B2), hidrocloreto de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), ácido fólico, cianocobalamina (vitamina B12). Açúcar invertido, soro de leite, sal, aromas, fermento em pó: bicarbonato de sódio (e 500ii) bicarbonato de amônio (e-503ii) e ácido pirofosfato de sódio (e-450i) e emulsionantes: lecitina de soja (e-322) e <i>Estearoil Lactilato</i> de Sódio (E-481i).
		EMBALAGEM	Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
		PESO	Peso Líquido Unitário: de 40g (quarenta gramas) a 45g (quarenta e cinco gramas)
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente do produto.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Belvita, Marilan e Quaker.

PÃO TIPO DE FORMA MULTIGRÃOS			
2	PÃO TIPO DE FORMA MULTIGRÃOS	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça marrom, glúten, açúcar, flocos de aveia, semente de girassol, óleo vegetal de soja, gergelim, gergelim preto, grão de quinoa vermelha, sal, vinagre, griz de milho, grão de quinoa, grão de milheto, grão de centeio, griz de soja, grão de cevada, grão de tritcale e extrato de acerola.
		OPCIONAL	Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, tais como: gordura vegetal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e conservador: propionato de cálcio.
		ISENTA	Corantes de qualquer natureza e emulsificantes
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
		PESO	Peso líquido da fatia do pão de forma de 20 (vinte gramas)
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente do produto.
MARCA DE REFERÊNCIA:	Nutrella e bauducco		

SUCO DE FRUTAS

3	SUCO DE FRUTAS	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Suco de fruta ou polpa integral. Sem adição de açúcar e conservantes.
		SABORES	Laranja, Uva, Maracujá, Maçã
		EMBALAGEM:	Primária: Caixa cartonada asséptica contendo 200mL do produto por unidade, com canudo acoplado. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Do Bem, Natural One ou Campo Largo.

FRUTAS

4	FRUTAS	COMPOSIÇÃO	Maçã, banana, pera, goiaba, tangerina, uva, melão, mamão, morango, ameixa, manga em condições de consumo dentro do prazo de validade, OU VARIANDO DE ACORDO COM A SAFRA
		EMBALAGEM	As frutas deverão ser higienizadas de acordo com a legislação vigente e embaladas individualmente
		LEGISLAÇÃO	De acordo com a legislação vigente para o produto

RAPADURA

5	RAPADURA	COMPOSIÇÃO	Rapadura a base da fervura do caldo de cana.
		EMBALAGEM	Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
		PESO	Peso líquidos unitário: de 25g (vinte e cinco gramas) a 30g (trinta gramas)
		LEGISLAÇÃO	Deve atender a legislação vigente.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Rapadurinha ou Mônada,

BARRA DE MIX DE OLEAGENOSAS COMPOSTAS (CASTANHAS, NOZES E AMENDOAS)

6	BARRA DE MIX	SABORES	Cacau, coco, frutas vermelhas.
		COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA:	Amendoim, extrato de malte sem glúten, soja torrada, semente de girassol, nibs de cacau, melado de cana, gergelim, goma acácia, cacau em pó, óleo de girassol, castanha-do-brasil, castanha de caju, amêndoa salgada, emulsificante lecitina de soja, macadâmia, avelã e pistache.
		OPCIONAL:	Outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto e sejam declaradas no rótulo. 2) Outros sabores poderão ser autorizados pelo GERENCIADOR desde que atendam à composição obrigatória.
		EMBALAGEM:	Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
		PESO:	Peso Líquido Unitário da Barra: de a 25g (vinte e cinco) a 30g (trinta) gramas.
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	biO2, Nutry ou 7Nuts.

BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE

7	BEBIDA LACTEA	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, calda de cacau, creme de leite, amido modificado, cloreto de sódio, vitaminas A e D, estabilizantes fosfatos trissódico, fosfato dissódico e citrato de sódio, aromatizante e espessantes goma gelana, goma xantana e carboximetilcelulose sódica.
		SABORES	Chocolate
		PESO:	Peso Líquido Unitário: de 200mL (duzentos mililitros) a 250g (duzentos e cinquenta mililitros) a porção
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Piracanjuba

MEL – SACHÊ

8	MEL	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Mel de abelha in natura
		EMBALAGEM	Individual: sachês individuais de 4g cada. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
		PESO	Peso Líquido Unitário: de 4g (quatro gramas)
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente do produto.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Apis Vida, Apis flora, Flora Nectar

ÁGUA DE COCO

9	ÁGUA DE COCO	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Água de coco natural e antioxidante INS 223.
		PESO:	200 ml

		EMBALAGEM	Primária: Caixa cartonada asséptica contendo 200mL do produto por unidade, com canudo acoplado. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Marajinho

REQUEIJÃO LIGHT			
10	REQUEIJÃO LIGHT	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Leite, manteiga, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo e estabilizantes pirofosfato de sódio, polifosfato de sódio e difosfato trissódico
		PESO:	Peso Líquido Unitário: de 10g (dez gramas)
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Vigor, Danúbio.

MAIONESE LIGHT			
11	MAIONESE LIGHT	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Água, óleo vegetal, amido modificado, vinagre, ovo pasteurizado, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, acidulante ácido fosfórico, aromatizantes, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico.
		PESO:	Peso Líquido Unitário: de 15g (quinze gramas)
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro.
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Hellmann's, Oderich.

FRANGO DESFIADO			
12	FRANGO DESMIADO	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Peito de frango desfiado temperado com temperos naturais
		PESO:	Peso Líquido Unitário: 35g (trinta e cinco gramas) a porção
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto

MIX OLEAGINOSAS			
13	MIX OLEAGINOSAS	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Castanha do pará, castanha de caju, amendoim
		OPCIONAL	Abacaxi desidratado, banana passa, castanha de caju, castanha-do-pará, macadâmia, amêndoa, uva-passa e sal marinho.
		PESO:	Peso líquido 30g (trinta gramas) sendo tolerada uma variação de até 10% para menos no peso líquido ou para mais.
		EMBALAGEM	Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Mãe terra, Fit Food, Tia Sônia

QUEIJO MUSSARELA			
14	QUEIJO MUSSARELA	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho bovino e fermento Láctico.
		PESO:	20 gramas por lanche
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente para o produto
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Tirolez, três marías, sadia

PRESUNTO MAGRO			
15	PRESUNTO MAGRO	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Pernil, suíno, açúcar, aromatizantes, condimentos, estabilizantes.
		OPCIONAL	Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem, desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo.
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

	PESO	20 gramas por lanche
	LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente do produto.
	MARCA DE REFERÊNCIA:	Sadia, Aurora, Perdígão

PÃO TIPO DE LEITE			
16	PÃO DE LEITE	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento biológico seco, ovos, margarina ou manteiga e leite.
		EMBALAGEM	As embalagens devem ser adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
		PESO	Peso líquido de 60g e 30g
		LEGISLAÇÃO:	De acordo com a legislação vigente do produto.
		MARCA DE REFERÊNCIA:	Pão de leite caseiro.

- 8.1. **Obs.:** Caberá ao Comitê Paralímpico Brasileiro a escolha do tipo de suco e fruta de acordo com a safra do mês, que será informado no ato da solicitação.
- 8.2. Os alimentos, quando "in natura", deverão estar íntegros e frescos;
- 8.3. Todos os alimentos deverão estar dentro do prazo de validade (vide embalagem), inclusive os sanduíches, que deverão apresentar data e horário de embalagem bem como data de validade;
- 8.4. Todos os itens deverão estar prontos para o consumo imediato;
- 8.5. As frutas deverão ser previamente higienizadas/sanitizadas e embaladas individualmente, podendo variar entre Maçã, banana, Pêra, goiaba, tangerina, uva, melão, mamão, morango, ameixa, manga em condições de consumo dentro do prazo de validade, podendo ser inteiras ou picadas em porção de 100 gramas ou variando de acordo com a safra.
- 8.6. Os sabores dos sucos de frutas integral, podem ser variados, mas não repetidos, na sequência de entrega. Opções conforme composição detalhada no item 10.
- 8.7. A composição dos kits estabelecida pelo Comitê Paralímpico Brasileiro deverá ser cumprida pela empresa DETENTORA, de acordo com a Tabela de Composição dos Kits, (alimento/porcionamento/embalagem).
- 8.8. A empresa DETENTORA deverá apresentar no prazo de até 10 (dez) dias da assinatura da Ata de Registro de Preços, as "Fichas Técnicas" emitidas pelo(s) fabricante(s) dos produtos;
- 8.9. Caso a ficha técnica esteja incorreta, o prazo para apresentação será de 48hs, passivo de penalidades. Advertência verbal, advertência escrita, suspensão ou cancelamento do contrato respectivamente.
- 8.10. Produtos que, eventualmente, não tiverem a sua "Ficha Técnica" entregue no prazo determinado, não poderão ser fornecidos até sua apresentação.
- 8.11. A inclusão de novas marcas de produtos deverá ser solicitada pela empresa DETENTORA por escrito, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias corridos anteriores ao fornecimento, sob pena de incorrer nas penalidades constantes deste instrumento condicionadas a aprovação do Comitê Paralímpico Brasileiro.

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- 9.1. Os alimentos fornecidos pela empresa DETENTORA, especificados neste Anexo, devem:
- 9.2. Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto à embalagem, rotulagem e peso líquido).

- 9.3. Ser elaborados com matéria-prima que satisfaça as exigências para o consumo humano e atendam ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.
- 9.4. Ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.
- 9.5. Ter comprovado, através de exames microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade: suas características e a presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem; atendimento à legislação vigente; a ausência de substâncias prejudiciais à saúde humana, não permitidas na sua composição (inclusive aditivos), indicadores de processamento defeituoso, elementos estranhos à sua composição (não constantes de seu rótulo ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação).
- 9.6. Quando os kits forem envasados, esse envase deverá ser feito através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente vedada, que não permita a passagem de ar e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.
- 9.7. Todos os produtos deverão estar dentro do seu prazo de validade no dia da entrega, com vencimento não inferior a dois dias da data de entrega.

10. TRANSPORTES

- 10.1. Os kit-lanches, acondicionados conforme descrito acima, deverão ser transportados em veículos fechados, próprios para transporte de alimentos, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB.
- 10.2. Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, em especial as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/2007, além de possuir licença/cadastro para transporte de alimentos fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente. Esse cadastro deverá ser disponibilizado ao CPB sempre que solicitado. Os veículos deverão ser refrigerados.
- 10.3. Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente, em especial, a Portaria nº 326 de 30/07/97 da SVS/MS.
- 10.4. É responsabilidade da DETENTORA DA ATA emitir documentos fiscais hábeis, que possibilitem o transporte dos alimentos legalmente dentro do Município de São Paulo.

11. DA AVALIAÇÃO TÉCNICA, CONTROLE DE QUALIDADE E FISCALIZAÇÃO.

- 11.1. A empresa DETENTORA deverá submeter-se a todos os procedimentos de fiscalização do objeto contratado estabelecidos pelo GERENCIADOR, inclusive os relativos às análises de qualidade dos alimentos utilizados na prestação do serviço como: laboratoriais, técnicas, sensoriais (medição de temperatura, apresentação do produto, degustação dos itens por amostragem) sendo que os custos ficarão ao seu cargo, e submeter-se à fiscalização de outros órgãos competentes, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, não a eximindo da responsabilidade pelos alimentos fornecidos.
- 11.2. A empresa DETENTORA sujeitar-se-á à fiscalização dos órgãos competentes, em todos os aspectos inerentes à execução do objeto contratado, o que não a exime da responsabilidade pelos alimentos fornecidos.

- 11.3. A empresa DETENTORA obriga-se a permitir, em qualquer tempo, visitas técnicas em suas dependências, a serem realizadas pelo gestor do contrato e equipe técnica do CPB, para efeito de verificação do atendimento pela empresa das normas técnicas e das exigências da legislação que rege a matéria.
- 11.4. Quando da visita técnica será elaborado laudo com as conclusões, providências necessárias para correção dos pontos críticos e irregularidades levantadas.
- 11.5. Recebido o laudo pela DETENTORA, esta deverá apresentar plano de ação, no prazo de 7 dias, contendo as ações corretivas e prazos de cumprimento, bem como efetivar as ações corretivas imediatas.
- 11.6. As ações corretivas imediatas serão fiscalizadas pelo CPB.
- 11.7. Decorrido os prazos apresentados no plano de ação, o CPB realizará nova vistoria para fiscalizar o cumprimento das ações corretivas, momento no qual aplicará novamente o relatório de conformidades, constante da legislação.
- 11.8. Quando da nova vistoria, se o percentual de conformidade ficar abaixo de 60%, a DETENTORA sofrerá penalidade previstas em Ata de Registro de Preços. Advertências escritas, caso some três pelo mesmo motivo, haverá suspensão ou cancelamento do contrato.
- 11.9. A critério do CPB, análises microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e toxicológicas poderão ser solicitadas para verificar atendimento às exigências do presente termo e à legislação vigente.
- 11.10. Na ocorrência de alguma NÃO CONFORMIDADE nos resultados, o fornecimento do produto será suspenso pelo GERENCIADOR, e a empresa DETENTORA ficará sujeita às penalidades previstas em Ata de Registro de Preços.
- 11.11. Os custos e despesas das análises correrão por conta da DETENTORA, e deverão ser realizadas em laboratórios indicados pelo CPB.
- 11.12. A avaliação da qualidade efetuada pelo CPB não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela ANVISA, legislação pertinente e pelo contrato.
- 11.13. No início do contrato e sempre que entender cabível, os nutricionistas do CPB poderão realizar análise técnica que poderá compreender, em conjunto ou independente;
- 11.14. Análise de Ficha Técnica, detalhamento de como o produto foi elaborado e se corresponde com as informações do descritivo
- 11.15. Análise de Rótulo do Produto, denominação de venda do alimento, a lista de ingredientes, o conteúdo líquido, a identificação da origem e do lote, o prazo de validade e a instrução sobre preparo e uso do alimento, quando necessário.
- 11.16. Análise técnica do produto (peso unitário/peso da porção, condições da embalagem), devem estar de acordo com as informações do item 10, detalhamento do produto.
- 11.17. Para serem aprovados, os produtos deverão atender às especificações técnicas de qualidade deste instrumento e à legislação vigente, A Agência Nacional de Vigilância Sanitária7 (ANVISA) na Resolução – RDC n. 259, de 20 de setembro de 2002

Giovana Tauani Ramos
DEAC