

COMUNICADO

Pregão Eletrônico nº 49/2021

Comunico a todos os interessados que por um lapso não foi disponibilizado juntamente com o edital o Anexo VI – Declaração Documentação Técnica e amostras, bem como, o Anexo – Amostras, contendo os requisitos para apresentação de amostras e documentos técnicos dos vencedores da licitação. **As empresas vencedoras serão convocadas pela Pregoeira para que apresente os documentos constantes no Anexo VI, bem como as amostras, no prazo de até 03 (três) dias úteis prorrogável uma única vez por igual período, desde que devidamente justificado e aceito pela Administração. A declaração - Documentação Técnica e amostras (ANEXO VI), deverá ser apresentada juntamente aos Documentos de Habilitação.**

A minuta do contrato passará a ser: Anexo VII, conforme indicado no preâmbulo do edital.

Pirassununga, 28 de junho de 2021

Sandra R. Fadini Carbonaro
Chefe da Seção de Licitação

ANEXO VI

DECLARAÇÃO

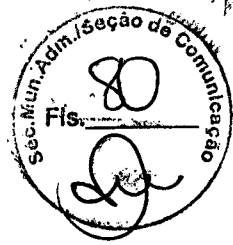
Declaro para os devidos fins que a empresa _____, CNPJ nº _____, dispõe e reúne condições de apresentar, no prazo de até 03 (três) dias úteis, prorrogável por uma única vez por igual período a critério da Administração, **as amostras dos itens ofertados no Setor de Merenda Escolar, bem como os documentos técnicos contantes no ANEXO - AMOSTRAS**, sob pena de desclassificação.

_____, _____ de _____ de _____.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE MERENDA ESCOLAR



ANEXO DE ESTOCÁVEIS - REQUISIÇÃO: Nº 304/2021

Os produtos 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 a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores.

Forma de execução

Vigência contratual de 12 meses a partir da assinatura do Contrato.

Os produtos deverão ser entregues parceladamente. Um representante da unidade requisitante fará o pedido por escrito, via e-mail e a contratada terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data do pedido, para efetuar a entrega, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

Dependendo do item e do cardápio proposto, as entregas podem ser quinzenal ou mensal com entregas de segunda à sexta-feira, exceto feriados. Local de Entrega: Setor de Merenda Escolar, sito a Ladeira Padre Felipe, 2380 – Centro, das 06h às 11h e das 13h às 14h.

A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso disponibilizar pessoal habilitado, uniformizado e identificado.

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a Legislação vigente.

Somente será recebido o produto com validade igual ou superior a 80% (oitenta) na data da entrega.

Amostras

A empresa vencedora fica obrigada a entregar no Setor de Merenda Escolar, 02 (duas) amostras de cada produto licitado, em embalagens originais. Juntamente com as amostras, a Empresa deverá apresentar uma relação, em 02 (duas) vias para conferência e protocolo de recebimento. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da Empresa, número do Processo Licitatório e número do item.

Na entrega das amostras para os itens “Diversos Sabores” a empresa deverá entregar 03 (três) sabores diferentes junto com uma listagem de sabores disponíveis.

Ficarão reprovados os produtos com as embalagens em desacordo com a especificação do edital, mesmo que enviado somente para efeito de amostra.

[Handwritten signatures]



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE MERENDA ESCOLAR



Documentação Técnica

A documentação técnica deverá ser protocolada no Setor de Licitação e deverá ser uma via original ou cópia autenticada dos documentos que seguem:

Ficha Técnica: A ficha técnica deverá abranger as informações mínimas de forma legível e clara, tais como: Identificação do produto, Identificação do fabricante, Prazo de validade, Ingredientes que compõe o produto, Informação nutricional, Identificação do responsável técnico.

Título de Registro do Fabricante no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (para produtos de origem animal – Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual);

Relatório de Solicitação de Registro do Produto Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (desconsiderar este documento para produtos que são isentos);

Certificado de Vistoria de Veículos (CEVS)

Para empresas que exercem a atividade de fabricação ou Comércio Atacadista de alimentos com sede no Estado de São Paulo, que fazem o transporte de seus produtos e que são regidas pela Portaria CVS 01/2019, apresentar a Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária, sendo que na mesma deve constar como atividade própria o transporte.

Também poderão apresentar o Certificado de Licenciamento Integrado emitido pelo VRE.

No caso do município sede da empresa possuir Legislação Sanitária Municipal própria, ou se a empresa for de outro estado da confederação, apresentar documento compatível comprovando que os veículos foram inspecionados.

No caso de terceirização do serviço de transporte, no estado de São Paulo é obrigatória a apresentação da Licença de Funcionamento ou do Certificado Integrado de Licenciamento da empresa prestadora de serviço com o CNAE: 4930-2/02, se o serviço for prestado por pessoa Física (autônomo), o mesmo deve possuir a Licença de funcionamento referente ao transporte de alimentos conforme legislação vigente do estado ou município de origem.

Todas as empresas ou autônomos que prestem o serviço de transporte de alimentos devem apresentar documento que vincule a empresa terceirizada com a empresa licitante.

No caso em que as empresas forem inspecionadas pelos órgãos do Ministério da Agricultura as mesmas devem seguir as normas deste referido órgão.

[Handwritten signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE MERENDA ESCOLAR



Avaliação das Amostras e Documentação Técnica:

As amostras apresentadas não serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.

A amostra deverá ser de única marca para cada item não sendo permitida a substituição durante o contrato de fornecimento, com ressalva na hipótese de não ser mais fabricado o produto pela empresa produtora. Circunstância esta que deverá ser comprovada com documentação e então submetida à nova análise a nova marca proposta.

Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliações de acordo com os parâmetros citados abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados Insatisfatórios em quaisquer das análises serão automaticamente desclassificados.

O produto só será considerado aprovado quando for classificado como satisfatório em todos os parâmetros analisados, conforme segue:

- 1) Embalagem: será considerada o parâmetro: Material;
- 2) Rotulagem: as informações deverão estar de forma clara e indelével para os seguintes parâmetros:
 - a) nome do produto e marca;
 - b) data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
 - c) lista de ingredientes;
 - d) informação nutricional;
 - e) registro no órgão competente (se houver);
 - f) conteúdo (peso) líquido.
- 3) Documentação Técnica: será avaliada a apresentação de toda documentação entregue exigida.

O Setor de Merenda Escolar poderá, ainda, proceder Análise Organoléptica abrangendo os parâmetros: sabor, textura, consistência, cor e aroma.

As amostras e a documentação técnica serão analisadas pela equipe Técnica do Setor de Merenda Escolar com base no que define o Programa de Alimentação Escolar, e após a análise, será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos e encaminhado ao Pregoeiro para as devidas providências.

Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, MAPA; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005; Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08/05/2020; Resolução RDC n.175, de 08/07/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC n.259 de 20/09/2002,

[Handwritten signature]



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE MERENDA ESCOLAR



ANVISA/MS; Resolução RDC n.388, de 05/08/1999, ANVISA/MS; Portaria (CVS) 15 de 07 de novembro 1991; Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013, Portaria nº 369 de 04/09/97 MAPA (Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em Pó); Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE; Portaria nº 31/98 de 13/01/98 (Regulamento Técnico referente a Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais); Resolução - RDC nº 40, de 8 de fevereiro de 2002; Resolução – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Portaria Nº 269, de 17 de novembro de 1988; Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011.

O Setor de Merenda Escolar poderá, também, solicitar durante o período de fornecimento do gênero, Laudo Bromatológico completo e conclusivo, contendo análise física química, microbiológica e organoléptica, expedida por laboratórios oficiais de Universidade Federal, Estadual ou credenciado pela ANVISA ou pelo Ministério da Agricultura, podendo ainda ser emitidos por laboratórios credenciados pela Secretaria Municipal da Agricultura sendo que, neste caso, devem ser acompanhados da respectiva habilitação para as análises solicitadas. A data vigente inferior a 12 meses (conforme exigência do item).


Paula A. Sacco Evangelista
Nutricionista
CRN3 - 11.235


Aine L. Dickfeldt Vilas Boas
Nutricionista
CRN 3 -28443