

|                                            |   |                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pregão Eletrônico</b>                   | : | 31/2023 – CRS-SE                                                                                                                                                                                            |
| <b>Processo SEI nº</b>                     | : | 6018.2023/0007610-3                                                                                                                                                                                         |
| <b>Tipo</b>                                | : | Menor Preço Global Mensal                                                                                                                                                                                   |
| <b>Objeto</b>                              | : | Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste Edital |
| <b>Endereço Eletrônico</b>                 | : | <a href="https://www.gov.br/compras">https://www.gov.br/compras</a>                                                                                                                                         |
| <b>UASG</b>                                | : | 925208                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Data e Horário da Sessão Pública</b>    | : | 19/12/2023 às 13h00m                                                                                                                                                                                        |
| <b>Preferência para ME/EPP/Equiparadas</b> | : | Não                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Modo de Disputa</b>                     | : | Aberto                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Fase de Habilitação</b>                 | : | Após as fases de apresentação de propostas, lances e julgamento                                                                                                                                             |

## ÍNDICE

### I EDITAL

- Preâmbulo – Indicação da Unidade;
- 1 Embasamento Legal;
- 2 Objeto;
- 3 Condições de participação;
- 4 Acesso às informações;
- 6 Apresentação da Proposta de Preços;
- 7 Abertura da sessão e classificação inicial das propostas de preços;
- 8 Etapa de Lances;
- 9 Modo de disputa aberto;
- 10 Modo de disputa aberto e fechado;
- 11 Modo de disputa fechado e aberto;
- 12 Julgamento;
- 13 Habilitação;
- 14 Fase Recursal;
- 15 Adjudicação e Homologação;
- 16 Condições do ajuste e Garantia para contratar;
- 17 Prazo para início da prestação dos serviços e condições;
- 18 Condições de recebimento e pagamento;
- 19 Das Penalidades;
- 20 Disposições Finais.

### II ANEXOS

- ANEXO I:** Minuta do Contrato;
- ANEXO II:** Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço;
- ANEXO III:** Modelo de Proposta de Preços;
- ANEXO III A:** Modelo Planilha de Custos;
- ANEXO IV:** Modelo de Declaração de não cadastramento e inexistência de débitos para com a Fazenda do Município de São Paulo;
- ANEXO V:** Modelo de Declarações;
- ANEXO VI:** Critérios para Análise Econômico-Financeira;
- ANEXO VII:** Modelo de ciência de condições e especificações técnicas dos locais de execução do contrato.

## **PREÂMBULO**

A PREFEITURA DE SÃO PAULO, pela SMS – COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE SUDESTE situada na Rua Padre Marchetti, 557 – Ipiranga, São Paulo/SP, CEP 04266-000, torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento de menor preço global mensal, objetivando a prestação de serviços descrita(s) na Cláusula 2 – DO OBJETO deste Edital.

A participação no presente pregão dar-se-á por meio de sistema eletrônico, pelo acesso ao site (<https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/conheca-o-compras/compras>) - UASG nº 925208, nas condições descritas neste Edital, devendo ser observado o início da sessão às 13h00m do dia 19/12/2023.

Este Edital, seus anexos, o resultado do Pregão e os demais atos pertinentes também constarão do site <https://diariooficial.prefeitura.sp.gov.br/> – Secretaria Municipal de Saúde – Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste.

## **1 EMBASAMENTO LEGAL**

O procedimento licitatório e os atos dele decorrentes observarão as disposições da Lei Federal nº 14.133/21, do Decreto Municipal nº 62.100/2022, Decreto Municipal nº 56.475/2015 e da Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e das demais normas complementares aplicáveis.

## **2 OBJETO**

**2.1** O presente pregão tem por objeto a **Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste Edital.**

**2.2** Deverão ser observadas as especificações e condições de fornecimento constantes do Termo de Referência – Anexo II, parte integrante deste edital.

## **3 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

### **3.1 Poderão participar da licitação as empresas que:**

**a)** atenderem a todas as exigências deste edital e de seus anexos, **desde que sejam credenciadas, com cadastro ativo, no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)) – Certificado Digital ICP-Brasil.**

**a.1)** As condições de cadastramento no SICAF deverão ser providenciadas até o **terceiro dia útil anterior à data estabelecida para recebimento das propostas.**

**b)** tenham objeto social pertinente e compatível ao licitado;

**c)** **não** estejam sob processo de falência;

**c.1** É admitida participação de empresas em recuperação judicial, desde que apresentada certidão emitida pela instância judicial competente demonstrando estar a empresa apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório;

**d)** **não** estejam constituídas em forma de consórcio;

**e)** **não** tenham sido declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública;

**f)** **não** estejam suspensas ou impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública;

**g)** **não** se enquadrem nas seguintes **vedações** de participação (art. 14 da Lei 14.133/2021):

**g1)** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, estendendo-se a vedação ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que comprovado o ilícito ou utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**g2)** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

**g3)** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

**g4)** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

**g.4.1)** As vedações estendem-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**g5)** Não poderão participar da licitação OSCIP's atuando nessa condição;

**3.2** As microempresas e empresas de pequeno porte, assim qualificadas nos termos da Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/2014, que preencham as condições estabelecidas no artigo 1º, §2º, do Decreto nº 56.475/2015, poderão participar desta licitação usufruindo dos benefícios estabelecidos nos artigos 42 a 45 daquela Lei Complementar, devendo para tanto observar as regras estabelecidas de acordo com o Decreto nº 56.475/2015, declarando no campo próprio do sistema sua condição.

**3.2.1 Não são aplicáveis os benefícios e demais disposições previstas nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 147/2014** no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item e, em se tratando de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**3.2.1.1** A obtenção dos benefícios fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**3.2.1.2** Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato.

**3.3** Como requisito para a participação no pregão, a licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições do edital e anexos.

**3.4** A participação neste Pregão implica o reconhecimento pela Licitante de que conhece, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do presente edital, bem como as disposições contidas na legislação indicada na cláusula "1" deste Edital, que disciplinam a presente licitação e integrarão o ajuste correspondente, no que lhe for pertinente.

#### **4 ACESSO ÀS INFORMAÇÕES**

**4.1** Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou informações relativos a esta licitação, que serão prestados mediante solicitação dirigida ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis antes da data marcada para abertura do certame, por meio do endereço eletrônico [crssudestelicitacoes@prefeitura.sp.gov.br](mailto:crssudestelicitacoes@prefeitura.sp.gov.br).

**4.2** Os esclarecimentos e as informações serão prestados no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame.

#### **5 IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

**5.1** Qualquer pessoa, física ou jurídica poderá formular impugnações contra o ato convocatório, até 3 (três) dias úteis antes da data marcada para abertura do certame, mediante petição apresentada via e-mail, [crssudestelicitacoes@prefeitura.sp.gov.br](mailto:crssudestelicitacoes@prefeitura.sp.gov.br), em seu corpo ou documento anexo.

**5.1.1** No ato da apresentação da impugnação é obrigatório anexar ao e-mail a cópia digitalizada dos seguintes documentos:

- a)** do documento de identidade e do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se o impugnante for pessoa física;
- b)** do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), em se tratando de pessoa jurídica, acompanhado do respectivo ato constitutivo ou de procuração, que comprove que o signatário/remetente da impugnação efetivamente representa a impugnante.

**5.2** Caberá ao agente de contratação se manifestar, motivadamente, a respeito da(s) impugnação(ões), proferindo sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame

**5.3** Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.

**5.4** A decisão sobre a impugnação será publicada no sítio eletrônico oficial.

**5.5** Os pedidos de impugnações, bem como as respectivas respostas serão divulgados no sistema eletrônico para visualização dos interessados.

**5.6** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**5.7** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

## **6 APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**6.1** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com a descrição do objeto e o preço, com o VALOR DO PREÇO GLOBAL MENSAL, com duas casas decimais, até a data e o horário estabelecidos para a abertura da sessão pública, devendo, no cadastramento da proposta, proceder às declarações pertinentes, em campo próprio do sistema.

**6.1.1** Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**6.1.2** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiros sua proposta, lances e declarações.

**6.1.3** A apresentação da proposta de preços implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

**6.1.4** A proposta deve conter oferta firme e precisa, sem alternativa de produtos, preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

**6.1.5** Os preços cotados deverão ser cotados em moeda corrente nacional, em algarismos e devem ser adequados aos praticados no mercado na data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária e devem incluir todos os custos diretos, indiretos e despesas, necessários ao fornecimento do objeto, inclusive frete. O preço ofertado será irrevogável e constituirá a única e completa remuneração pelo cumprimento do objeto deste certame, não sendo aceitos pleitos de acréscimos nos preços, a qualquer título.

**6.1.7** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimo, a qualquer título.

**6.1.8** A licitante declarada vencedora do certame deverá enviar a proposta de preços, de acordo com o formulário que segue como Anexo III deste Edital, com todas as informações e declarações ali constantes, devendo ser redigida em língua portuguesa, com clareza, perfeitamente legível, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, ser datada, rubricada em todas as folhas e assinada por seu representante legal ou procurador, devidamente identificado com números de CPF e RG, e respectivo cargo na licitante.

**6.1.9** A proposta deverá ter validade de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de sua apresentação.

## **7 ABERTURA DA SESSÃO E CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

**7.1** Na data e horário indicados no preâmbulo deste Edital terá início automático a sessão pública do pregão eletrônico.

**7.2** A análise da conformidade das propostas visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e será feita exclusivamente na fase de julgamento em relação à proposta mais bem classificada.

**7.3** Serão desclassificadas as propostas:

- a)** cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste edital e seus anexos;
- b)** que por ação da licitante ofertante contenham elementos que permitam a sua identificação;

**7.4** A desclassificação se dará por decisão motivada e registrada no sistema.

**7.5** Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas dos demais licitantes.

**7.6** Somente as licitantes cujas propostas sejam classificadas e ordenadas automaticamente pelo sistema participarão da fase de lances.

## **8 ETAPA DE LANCES**

**8.1** Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento, registro e valor.

**8.2** As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras para sua aceitação.

**8.3** A Licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de R\$ 100,00 (cem reais) em relação aos lances intermediários e em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

**8.4** A licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 segundos após o registro do sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

**8.5** As licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**8.6** Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**8.7** Caso a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos para o órgão ou a entidade promotora da licitação, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**8.8** No caso de haver a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, que preencham as condições estabelecidas no artigo 1º, §2º, do Decreto nº 56.475/2015, no certame licitatório, os procedimentos obedecerão aos subitens a seguir:

**8.8.1** Antes da classificação definitiva de preços, caso a melhor oferta não tenha sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, que preencha as condições estabelecidas no artigo 1º, §2º, do Decreto nº 56.475/2015, o sistema utilizado verificará se ocorreu empate ficto previsto no § 2º do artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 56.475/2015, ou seja, as propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte, com valores até 5% (cinco por cento) acima do melhor preço ofertado.

**8.8.2** Em caso positivo, a microempresa ou empresa de pequeno porte, que preencha as condições estabelecidas no artigo 1º, §2º, do Decreto nº 56.475/2015, convocada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela, à primeira classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

**8.8.3** Caso a microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), convocada não exerça o benefício de ofertar preço inferior à primeira classificada ou não o faça no tempo aprazado, o sistema automaticamente convocará as ME/EPP remanescentes que, porventura, se enquadrem na hipótese do empate ficto, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito, sucessivamente, se for o caso.

**8.8.4** Se houver equivalência entre os valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos apontados nos itens anteriores, será realizado sorteio para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**8.9** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**8.10** Em caso de eventual empate entre propostas ou lances, serão adotados os critérios previstos no art. 60 da Lei 14.133/21, de acordo com a ordem legalmente estabelecida.

**8.11** Após a etapa de lances, se a melhor proposta estiver em desconformidade com o preço máximo estipulado para a contratação, o pregoeiro poderá negociar melhores condições.

**8.12** Quando o primeiro colocado, em que pese a negociação realizada, mantiver sua proposta acima do preço máximo definido, a negociação poderá ser realizada com os demais licitantes.

**8.13** A negociação será realizada por meio do sistema, com acompanhamento dos demais licitantes e divulgação do resultado, bem como anexação aos autos do processo.

**8.14** O licitante mais bem classificado deverá, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável a partir de solicitação fundamentada, enviar documentos solicitados pelo Pregoeiro e proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada.

**8.15** Encerrada a negociação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **9 MODO DE DISPUTA ABERTO**

**9.1** No modo de disputa aberto os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos em sessão pública com duração de 10 (dez) minutos com prorrogação automática quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos.

**9.1.1** A prorrogação automática será de 2 (dois) minutos e ocorrerá de forma sucessiva enquanto houver lances enviados nesse período.

**9.1.2** Não havendo novos lances a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

**9.1.3** Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta para a definição das demais colocações.

## **10. JULGAMENTO**

**10.1** Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do menor preço global mensal, observados os requisitos, as especificações técnicas e os parâmetros definidos neste Edital e em seus anexos quanto ao objeto.

**10.2** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço ou maior desconto final em relação ao estimado para a contratação.

**10.3** É recomendável, nesta fase, que sejam consultados os cadastros previstos no item 11.6.8, em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, de forma a verificar a existência de sanção que impeça a participação no certame e futura contratação, garantida a manifestação do licitante previamente a eventual desclassificação.

**10.4** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum benefício direcionado às ME/EPP's, o pregoeiro diligenciará para verificar o enquadramento.

**10.5** Será desclassificada a proposta vencedora que não atender aos requisitos do item 7.3.

**10.6** Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para desclassificação da proposta, desde que se limitem a erros ou falhas que não alteram a substância da proposta.

**10.8** Após a negociação, o Pregoeiro fará o exame da aceitabilidade da oferta da primeira classificada, devendo esta encaminhar, em prazo estabelecido pelo pregoeiro(a), através do sistema eletrônico, sob pena de desclassificação, a proposta de preço, conforme Anexo III, com o valor do preço final alcançado, bem como a planilha de composição de custos.



**10.9** O Pregoeiro deverá verificar, como critério de aceitabilidade, a compatibilidade do menor preço, inclusive quanto aos preços unitários, alcançado com os parâmetros de preços de mercado, definidos pela Administração, coerentes com a execução do objeto licitado, aferido mediante a pesquisa de preços que instrui o processo administrativo pertinente a esta licitação.

**10.10** Em caso de incompatibilidade de algum valor unitário com os parâmetros da Administração, estes poderão ser negociados com o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, sem possibilidade de majoração do preço final alcançado na fase de lances.

**10.11** Se o preço alcançado ensejar dúvidas quanto a sua exequibilidade, poderá o Pregoeiro determinar à licitante que demonstre a sua viabilidade, sob pena de desclassificação, por meio de documentação complementar que comprove a capacidade da licitante em fornecer o objeto licitado pelo preço ofertado e nas condições propostas no Edital.

**10.12** Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender à exigência estabelecida na cláusula supra, o pregoeiro, desclassificará, motivadamente, a proposta e examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, devendo, também, negociar diretamente com a proponente, para que seja obtido preço melhor.

**10.13** Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação.

## **11 HABILITAÇÃO**

**11.1** Divulgado o julgamento das propostas de preços na forma prescrita neste Edital, passar-se-á à fase de habilitação.

**11.2** A habilitação da licitante vencedora poderá ser substituída por meio de registro regular no **SICAF**.

**11.2.1** Caso os dados e informações constantes do **SICAF** não atendam aos requisitos exigidos deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de alcançar os documentos por meio eletrônico, juntando-os ao processo administrativo pertinente à licitação.

**11.2.2.** O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio alcançarão dos documentos exigidos no subitem 11.5 deste Edital, por meio eletrônico, devendo a licitante encaminhar pelo sistema os demais documentos não emitidos via Internet.

**11.2.3** Na impossibilidade de obtenção/emissão de documentos por meio eletrônico, o Pregoeiro solicitará sua apresentação pela licitante, juntamente com os demais documentos.

**11.3** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação de documentação ou dos meios para a transmissão de documentos a que se referem as cláusulas anteriores, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades, a licitante deverá encaminhar os documentos solicitados por outros meios, dentro do prazo estabelecido, sob pena de inabilitação, mediante decisão motivada.

**11.4** Por meio de aviso lançado no sistema, via “chat”, o Pregoeiro informará às demais licitantes a empresa habilitada por atendimento às condições estabelecidas neste Edital.

**11.5** A habilitação se dará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, relativos a:

### **11.5.1 Habilitação jurídica:**

**a)** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada;

**b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

**c)** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

**d)** Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

**e)** Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### **11.5.2 Regularidade fiscal e trabalhista:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado, nos termos da Portaria Conjunta Secretaria Municipal da Fazenda e Procuradoria Geral do Município nº 04/2017.
- c) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.
- d) Certidão de regularidade de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União, inclusive as contribuições sociais;
- e) Certidão de regularidade de débitos referentes a tributos municipal, estaduais e federal relacionados com o objeto licitado, expedida por meio de unidade administrativa competente da sede ou domicílio da licitante.
- e.1) No caso da licitante ter domicílio ou sede no Estado de São Paulo, a prova de regularidade para com a Fazenda Estadual se dará através da certidão de débitos tributários da Dívida Ativa do Estado de São Paulo, expedida nos termos da Resolução Conjunta SF/PGE nº 02, ou a que suceder.
- f) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).
- g) Certidão de Regularidade em relação à Fazenda Pública Municipal.
- g.1) Certidão de regularidade de débitos referentes a tributos municipais relacionados com a prestação licitada, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças e Desenvolvimento Econômico.
- g.2) Havendo apontamentos, deverá ser apresentada a Certidão de Débitos de Tributos Mobiliários Inscritos na Dívida Ativa, expedida pelo Departamento Fiscal, da Procuradoria Geral do Município, para provar a suspensão da exigibilidade do crédito tributário.
- g.3) Caso a licitante não esteja cadastrada como contribuinte neste Município, deverá apresentar declaração firmada pelo seu representante legal/procurador, sob as penas da lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de São Paulo, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada, conforme modelo do Anexo IV.
- h) Regularidade perante o Cadin Municipal.
- i) Certidão de regularidade perante a Justiça do Trabalho.
- 11.5.2.1** Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas.
- 11.5.3 Qualificação econômico-financeira:**
  - a) Certidão negativa de pedido de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica em data não superior a 60 dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.
  - a.1) Se a licitante não for sujeita ao regime falimentar, a certidão mencionada deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil, ou documento equivalente.
  - b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balanço ou balancetes provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta;
  - b.1) Somente empresas que ainda não tenham completado seu primeiro exercício fiscal poderão comprovar sua capacidade econômico-financeira por meio de balancetes mensais, conforme disposto na Lei Federal nº 8.541/1992;
  - b.2) Serão considerados como na forma da Lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:
    - b.2.1) Na sociedade empresária regida pelas Leis nº 6.404/76, nº 11.638/07 e nº 11.941/09, mediante documento publicado em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação;
    - b.2.2) As empresas desobrigadas a adotar a ECD - Escrituração Contábil Digital e que não tenham optado por esse meio, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, extraídos do Livro Diário, contendo Termo de Abertura e de Encerramento, através de Cópia, Registrado na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Cartório de Registro de Títulos e Documentos para Sociedades Simples;



**b.2.3)** Para as empresas obrigadas a adotar, ou que optaram por utilizar, a Escrituração Contábil Digital (ECD) deverão apresentar a impressão do arquivo gerado pelo SPED Contábil constando o Termo de Abertura e Encerramento com o termo de autenticação eletrônica gerada pelo sistema, recibo de entrega do Livro Digital e a Demonstração de Resultado do Exercício.

**b.3)** A empresa que não tiver alcançado os índices exigidos no ANEXO VI será considerada inabilitada.

**c)** Patrimônio líquido ou capital social correspondente a 10% (dez por cento) do valor da proposta comercial.

#### **11.5.4 Qualificação técnica:**

a) Apresentar Atestado(s) ou certidão(ões), em nome da licitante, de desempenho anterior, fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a execução de pelo menos 50% (cinquenta por cento) de atividades pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos para **prestação de serviços de preparo e fornecimento de kit lanche**, exigível na forma da lei.

*A(s) certidão(ões) ou atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica, assinados por autoridades ou representante de quem o expediu, com a devida identificação, indicando que os serviços foram prestados a contento;*

b) Relação e declaração formal de disponibilidade das instalações do aparelhamento e pessoal técnico adequado e necessário a realização do objeto desta licitação;

c) Relação da equipe técnica, operacional e administrativa do licitante, com a quantificação e a qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis;

d) Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada de declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis. Os equipamentos para transporte deverão possuir “Certificado de Vistoria de Veículo” para o fim que se destina.

e) Alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente.

f) Registro junto ao CRN do Nutricionista Responsável técnico.

#### **11.5.5 Outros Documentos:**

a) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, sob as penas da Lei, conforme o disposto no artigo. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21;

b) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa;

c) Declaração de que a licitante não possui sanções vigentes previstas no inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21, no âmbito da Administração Pública Direta e indireta do Município de São Paulo e no inciso IV do mesmo artigo, no âmbito de quaisquer entes federativos;

d) Em se tratando de ME e EPP, declaração de observância e atendimento aos §§ 1º, 2º e 3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21;

**e)** Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação;

**f)** Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

**11.5.5.1** As declarações supra deverão ser elaboradas em papel timbrado e subscritas pelo representante legal da licitante, sendo recomendada a utilização do modelo constante no ANEXO V do presente Edital, facultando-se a elaboração de declarações individualizadas.

**11.6** A licitante para fins de habilitação deverá observar as disposições Gerais que seguem:

**11.6.1** Todos os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de cláusula específica deste edital, do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar da data de sua expedição, salvo os atestados/certidões de qualificação técnica, para os quais não se exige validade.

**11.6.2** Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

**11.6.3** Os documentos emitidos via Internet serão conferidos pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio.

**11.6.4** Se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**11.6.4.1** Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

**11.6.4.2** Atestados de capacidade técnica ou de responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com o número do CNPJ (MF) da matriz ou da filial da empresa licitante.

**11.6.5** Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado.

**11.6.6** Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

**11.6.7** Os documentos exigidos para habilitação não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos, que apenas configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado.

**11.6.8** O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio verificarão eventual descumprimento das vedações de participação na licitação, mediante consulta ao:

**a)** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico [www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

**b)** Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>;

**c)** Portal de Sanções Administrativas, no endereço eletrônico [https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes\\_ui.aspx/sancoes.aspx](https://www.bec.sp.gov.br/Sancoes_ui.aspx/sancoes.aspx);

**d)** Rol de Empresas Punidas, disponível no endereço eletrônico [http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/gestao/suprimentos\\_e\\_servicos/empresas\\_punidas/index.php?p=9255](http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/gestao/suprimentos_e_servicos/empresas_punidas/index.php?p=9255);

**e)** Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), disponível no endereço eletrônico <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>;

**11.6.8.1** As consultas realizar-se-ão em nome da licitante e também de eventual matriz ou filial e de seus sócios majoritários.

**11.9** Os documentos serão analisados pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio quanto a sua conformidade com os solicitados e serão anexados ao processo administrativo pertinente a esta licitação.

**11.9.1** Estando a documentação de habilitação da licitante vencedora em desacordo com as exigências do Edital, ela será inabilitada.

**11.9.1.1** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte assim qualificada, a sessão será suspensa, concedendo-se o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização, de forma a possibilitar, após tal prazo, sua retomada, nos termos do disposto no artigo 17 do Decreto nº 56.475/2015.

**11.9.2** Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance e proponente que atendam o Edital.

**11.9.3** Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado, salvo na hipótese de inversão de fases; caso em que os licitantes deverão encaminhar a proposta e, simultaneamente, os documentos de habilitação, por meio do sistema.

**11.9.4** Após a entrega dos documentos de habilitação, não será admitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para complementação de informações em relação aos documentos já apresentados e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

**11.9.3** Estando a documentação de habilitação da licitante completa, correta, com observância de todos os dispositivos deste Edital e seus Anexos o Pregoeiro considerará a proponente habilitada e vencedora do certame.

## **12 FASE RECURSAL**

**12.1** Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

**12.2** As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases, da ata de julgamento.

**12.3** Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

**12.4** Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**12.5** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

**12.6** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão, a qual poderá reconsiderar a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento dos autos.

**12.7** O recurso e pedido de reconsideração terão efeito suspensivo até a decisão final pela autoridade competente.

## **13 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

## **14 PREÇO, REAJUSTE E DOTAÇÃO**

**14.1** O preço que vigorará no ajuste será o ofertado pela licitante a quem for o mesmo adjudicado.

**14.2** Este preço inclui todos os custos diretos e indiretos, impostos, taxas, benefícios, encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto, incluindo frete até o local de entrega designado pela Prefeitura, transporte, etc., e constituirá, a qualquer título, a única e completa remuneração pelo seu adequado e perfeito cumprimento, de modo que nenhuma outra remuneração será devida.

**14.3** Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data da proposta de preços apresentada em Pregão.

**14.3.1.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, nos termos da Portaria SF n.º 389/17, bem como Decreto Municipal nº 57.580/17, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**14.3.1.1.** Eventuais diferenças entre o índice geral de inflação efetivo e aquele acordado na cláusula 14.3.1 não geram, por si só, direito ao reequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

**14.3.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**14.3.3.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

**14.3.4.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

**14.3.5.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

**14.3.6.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**14.3.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

**14.3.8.** Será aplicada compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, quando houver atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Contratante, observada a necessidade de se apurar a responsabilidade do servidor que deu causa ao atraso no pagamento, nos termos legais.

**14.3.9.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.

**14.4** Os recursos necessários para suporte do contrato onerarão a dotação nº **84.25.10.301.3003.2.520.3.3.90.39.00.00.1.500.9001.0** do orçamento vigente.

## **15 CONDIÇÕES DO AJUSTE E GARANTIA PARA CONTRATAR**

**15.1.** A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante termo de contrato, a ser firmado entre as partes, conforme minuta do Anexo I deste Edital.

**15.2.** Para a formalização do ajuste a empresa adjudicatária do objeto da licitação deverá apresentar os documentos já exigíveis por ocasião da habilitação, aqueles necessários à contratação, atualizados, caso solicitados.

**15.2.1** Como condição à contratação, ainda, deverá restar comprovado que a empresa a ser contratada não possui pendências junto ao Cadastro Informativo Municipal – CADIN MUNICIPAL, por força da Lei Municipal nº 14.094/2005 e Decreto nº 47.096/2006, que disciplinam que a inclusão no CADIN impedirá a empresa de contratar com a Administração Municipal.

**15.2.2** Caso a Licitante adjudicatária não possua cadastro no sistema de credores da PMSP, a partir da homologação do certame, o setor de contabilidade da Contratante, providenciará o cadastro.

**15.1.3** Os documentos mencionados nesta cláusula deverão ser apresentados em cópias ou no original, com prazo de validade em vigor na data da apresentação e serão retidos para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à contratação.

**15.3** O prazo para assinatura do Contrato será de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação da convocação da adjudicatária no Diário Oficial da Cidade (D.O.C.), sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções descritas no Item 18 deste edital.

**15.3.1** O prazo para formalização do ajuste, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que solicitado por escrito, durante seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**15.3.2** O Contrato deverá ser assinado por representante legal, diretor ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e, respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.

**15.3** É facultado à Administração, quando o convocado não formalizar o ajuste no prazo e condições estabelecidos, inclusive na hipótese de impedimento da contratação, sem embargo da aplicação das penalidades cabíveis, retomar o procedimento, mediante agendamento de nova Sessão Pública, ou revogar a licitação.

**15.3.1** Na hipótese de retomada do procedimento, as demais licitantes classificadas serão convocadas para participar da nova sessão pública do pregão, com vistas a celebração da contratação.

**15.3.2** O aviso da nova sessão será publicado no Diário Oficial da Cidade e divulgação nos endereços eletrônicos <https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/conheca-o-compras/compras> e <https://diariooficial.prefeitura.sp.gov.br/>.

**15.3.3** Na sessão o Pregoeiro convocará as licitantes classificadas remanescentes, na ordem de classificação, promovendo a averiguação das condições de aceitabilidade de preços e de habilitação, procedendo-se conforme especificações deste edital, até o encontro de uma proposta e licitante que atendam a todas as exigências estabelecidas, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto da licitação.

**15.4** A contratada:

- a)** não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão;
- b)** deverá arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados que participem da execução do objeto contratual.
- c)** deverá enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual.

**15.5** Deverá ser prestada garantia para contratar, antes da lavratura do termo contratual, no valor de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, que será prestada mediante depósito no Tesouro Municipal, com memorando a ser retirado na unidade contratante para este fim.

**15.6** A garantia será prestada nas modalidades previstas no artigo 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

**15.7** Sempre que o valor contratual for aumentado ou o contrato tiver sua vigência prorrogada, a contratada será convocada a reforçar a garantia, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre a mesma percentagem estabelecida.

**15.8** O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade.

**15.9** A garantia exigida pela Administração poderá ser utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato, inclusive nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM, e/ou de multas aplicadas à empresa contratada.

**15.10** A garantia contratual será devolvida após a lavratura do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, mediante requerimento da Contratada, que deverá vir acompanhado de comprovação, contemporânea, da inexistência de ações distribuídas na Justiça do Trabalho que possam implicar na responsabilidade subsidiária do ente público, condicionante de sua liberação, nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM.

**15.11** A garantia poderá ser substituída, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no item 15.6.

## **16 PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E CONDIÇÕES**

**16.1** A Administração estabelecerá data certa para início da execução do serviço, conforme constar na Minuta de Contrato (Anexo I) por meio de Ordem de Início dos Serviços.



**16.1.1** O serviço deverá ser prestado de acordo com o ofertado na proposta, no local e horário discriminados no Anexo III deste Edital, correndo por conta da contratada todas as despesas decorrentes da execução do objeto contratual.

**16.1.2** O prazo de execução do contrato terá duração de 12 (doze) meses, contados da data de início da execução, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, e do artigo 116 do Decreto Municipal nº 62.100/2022, desde que haja concordância das partes, o contratado haja cumprido satisfatoriamente suas obrigações, bem como a pesquisa prévia revele que os preços são compatíveis com os de mercado, nos termos previstos na minuta de contrato - Anexo I deste Edital.

**16.3.1** Caso a Contratada não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito à Contratante, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.

**16.3.2** Na ausência de expressa oposição, e observadas as exigências contidas nos incisos I e II do artigo 116 do Decreto Municipal nº 62.100/2022, o ajuste poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.

**16.3.3** A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à Contratada o direito a qualquer espécie de indenização.

**16.3.4** Não obstante o prazo estipulado no subitem 16.1.2, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

**16.4** A DATA DE INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS será certificada pela unidade responsável pelo acompanhamento da execução contratual.

**16.5** Os serviços deverão ser iniciados conforme previsto na Ordem de Início, e deverão ser seguidas as orientações da unidade responsável pela fiscalização do ajuste.

## **17 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

**17.1** As cláusulas relativas ao recebimento dos serviços e pagamento são as constantes da minuta de termo de contrato, Anexo I deste Edital.

**17.2** Observar-se-á o quanto disposto no Decreto Municipal nº 62.100/2022, a respeito da nomeação de fiscais e acompanhamento da execução, até o seu término.

## **18 PENALIDADES**

**18.1** São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 62.100/22.

**18.1.1** As penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

- a)** comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação; e/ou,
- b)** manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração.

**18.2** Ocorrendo recusa da adjudicatária em assinar Termo de Contrato, dentro do prazo estabelecido neste Edital, sem justificativa aceita pela Administração, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas:

- a)** Multa no valor de 20% (vinte por cento) do valor do ajuste se firmado fosse;
- b)** Pena de impedimento de licitar e contratar pelo prazo de até 3 (três) anos com a Administração Pública, a critério da Prefeitura;

**18.2.1** Incidirá nas mesmas penas previstas neste subitem a empresa que estiver impedida de firmar o ajuste pela não apresentação dos documentos necessários para tanto.

**18.3** À licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, inclusive em razão de comportamento inadequado de seus representantes, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida neste edital, não mantiver a proposta/lance, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa



ou cometer fraude fiscal, se microempresa ou pequena empresa não regularizar a documentação fiscal no prazo concedido para este fim, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas as penalidades referidas nas alíneas “a” e “b” do subitem 18.2 ou declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, a depender da natureza e gravidade da infração cometida e peculiaridades do caso em concreto.

**18.4** As penalidades poderão ainda ser aplicadas em outras hipóteses, nos termos da Lei, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, sendo que com relação a multas serão aplicadas como segue:

**18.4.1** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do ajuste, por inexecução total do objeto.

**18.4.2** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, por inexecução parcial do ajuste.

**18.4.3** Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do ajuste, por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste, não previstas nas demais disposições desta cláusula.

**18.4.4** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, por rescisão do ajuste decorrente de culpa da Contratada.

**18.5** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

**18.6** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos nele fixados, que deverá ser dirigido à Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste - Assessoria Jurídica, e protocolizado nos dias úteis, das 09 às 16 horas, Rua Padre Marchetti, 557 - Ipiranga - São Paulo/SP.

**18.6.1** Caso a Contratante releve justificadamente a aplicação da multa ou de qualquer outra penalidade, essa tolerância não poderá ser considerada como modificadora de qualquer condição contratual, permanecendo em pleno vigor todas as condições deste Edital.

**18.7** Os procedimentos de aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar serão conduzidos por comissão, nos termos do artigo 158, “caput” e § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21;

**18.8** São aplicáveis à presente licitação e ao ajuste dela decorrente no que cabível for, inclusive, as sanções penais estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/21.

## **19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**19.1** No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**19.2** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa e o princípio do formalismo moderado, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**19.3** As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a PMSP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**19.4** As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

**19.4.1** A falsidade de qualquer declaração prestada poderá caracterizar o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penas e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

**19.5** A licitante vencedora deverá comunicar à Administração toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, devendo manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**19.6** O ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão à Lei Federal nº 14.133/21, demais normas complementares e disposições deste Edital, aplicáveis à execução dos contratos e especialmente os casos omissos.

- 19.7** A revogação ou anulação da licitação observará os procedimentos e normas previstas no art. 71 da Lei Federal nº 14.133/21
- 19.8** O Pregoeiro poderá promover diligências destinada à complementação de informações sobre documentos já apresentados, desde que se tratem de fatos existentes à época da abertura do certame e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 19.9** Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pelo Pregoeiro, se for o caso, as Unidades competentes.
- 19.10** Integrarão o ajuste a ser firmado, para todos os fins, a proposta da Contratada, a Ata da licitação e o Edital da Licitação, com seus anexos, que o precedeu, independentemente de transcrição.
- 19.11** Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.
- 19.12** A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão.
- 19.13** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e municipais disciplinando a matéria.
- 19.14** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, observado o art. 183 da Lei Federal 14.133/21
- 19.15** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário do Pregoeiro.
- 19.16** Os atos relativos à licitação efetuados por meio do sistema serão formalizados e registrados em processo administrativo pertinente ao certame.
- 19.17** O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos a publicação, serão divulgados no Diário Oficial da Cidade e no sítio eletrônico <https://diariooficial.prefeitura.sp.gov.br/>, bem como no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
- 19.18** O pregoeiro e a equipe de apoio que atuarão neste pregão eletrônico foram designados nos autos do processo administrativo a ele pertinente e indicados no sistema.
- 19.19** O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas(PNCP)e endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e <https://www.gov.br/compras>
- 19.20** As dúvidas interpretativas e eventuais omissões serão realizadas com plena observância ao disposto nas normas previstas na Lei Federal 14.133/21 e no Decreto Municipal nº 62.100/22.
- 19.21** Fica desde logo eleito o Foro da Comarca da Capital – Vara da Fazenda Pública - para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes do presente certame ou de ajuste dele decorrente.

São Paulo, 04 de Dezembro 2023.

Comissão Permanente de Licitações  
CRS-SE

## **ANEXO I – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

**PROCESSO** : XXXXX

**TIPO** : MENOR PREÇO GLOBAL MENSAL

**OBJETO:** Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço de Edital do Pregão nº xx/xxxx.

**CONTRATANTE:** Prefeitura do Município de São Paulo – SMS/CRS SUDESTE

**CONTRATADA:**

**VALOR DO CONTRATO:**

**DOTAÇÃO A SER ONERADA:**

**NOTA DE EMPENHO:**

Termo de Contrato que entre si celebram o Município de São Paulo, por meio de ..... (indicar a Pasta ou unidade contratante), e a empresa.....

O Município de São Paulo, por sua ..... (indicar a Pasta ou unidade contratante), neste ato representada por ....., adiante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa....., com sede na ....., nº ....., Bairro: ..... Cidade: ....., inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob nº ....., neste ato representada por seu representante legal ..... (qualificação completa, RG e CPF), adiante simplesmente designada **CONTRATADA**, nos termos da autorização contida no despacho de fls. ...., do processo citado na epígrafe, têm entre si, justo e acordado o presente contrato, na conformidade das condições e cláusulas seguintes:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA**

#### **DO OBJETO DO CONTRATO**

**1.1** O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de ....., para .....

**1.2** Deverão ser observadas as especificações e condições de prestação de serviços constantes do Termo de Referência – Anexo II, parte integrante deste edital.

### **CLÁUSULA SEGUNDA**

#### **DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**2.1** A prestação dos serviços será executada em ....

### **CLÁUSULA TERCEIRA**

#### **DO PRAZO CONTRATUAL**

**3.1** O prazo de execução do contrato terá duração de ..... meses, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133/21, e do artigo 116 do Decreto Municipal nº 62.100/22, desde que haja concordância das partes, o contratado haja cumprido satisfatoriamente suas obrigações, bem como a pesquisa prévia revele que os preços são compatíveis com os de mercado.

**3.1.1** Caso a Contratada não tenha interesse na prorrogação do ajuste deverá comunicar este fato por escrito à Contratante, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias da data de término do prazo contratual, sob pena de incidência de penalidade contratual.

**3.1.2** Na ausência de expressa oposição, e observadas as exigências contidas nos incisos I e II do artigo 116 do Decreto Municipal nº 62.100/22, o ajuste será prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.

**3.1.3** A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à Contratada o direito a qualquer espécie de indenização.

**3.1.4** Não obstante o prazo estipulado no subitem 3.1, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de

recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

#### **CLÁUSULA QUARTA**

##### **DO PREÇO, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E REAJUSTE**

**4.1** O valor total estimado da presente contratação para o período de ..... (indicar o número de meses) é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**4.1.1** O valor mensal estimado da presente contratação é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), correspondendo à remuneração dos seguintes itens:

**(inserir quadro de composição de serviços e valores unitários)**

**4.2** Todos os custos e despesas necessários à correta execução do ajuste estão inclusos no preço, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos, em conformidade com o estatuído no Edital e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

**4.3** Para fazer às despesas do Contrato, foi emitida a nota de empenho nº ....., no valor de R\$ .....(.....), onerando a dotação orçamentária nº ..... do orçamento vigente, respeitado o princípio da anualidade orçamentária, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.

**4.4** Os preços contratuais serão reajustados, observada a periodicidade anual que terá como termo inicial a data da apresentação da proposta, desde que não ultrapasse o valor praticado no mercado.

**4.4.1** O índice de reajuste será o Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, válido no momento da aplicação do reajuste, nos termos da Portaria SF nº 389/17, bem como Decreto Municipal nº 57.580/17.

**4.4.1.1** Eventuais diferenças entre o índice geral de inflação efetivo e aquele acordado na cláusula 4.4.1 não geram, por si só, direito ao reequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

**4.4.2** Fica vedado qualquer novo reajuste pelo prazo de 1 (um) ano.

**4.4.3** O reajuste será realizado por apostilamento.

**4.5** Será aplicada compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05 de janeiro de 2012, quando houver atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Contratante, observada a necessidade de se apurar a responsabilidade do servidor que deu causa ao atraso no pagamento, nos termos legais.

**4.6** As hipóteses excepcionais ou de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

**4.7** Fica ressalvada a possibilidade de alteração da metodologia de reajuste, atualização ou compensação financeira desde que sobrevenham normas federais e/ou municipais que as autorizem.

#### **CLÁUSULA QUINTA**

##### **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**5.1** São obrigações da CONTRATADA:

**a)** Executar regularmente o objeto deste ajuste, respondendo perante a Contratante pela fiel e integral realização dos serviços contratados;

**b)** Garantir total qualidade dos serviços contratados;

**c)** Executar todos os serviços objeto do presente contrato, obedecendo as especificações e obrigações descritas no Termo de Referência, ANEXO II do Edital de Licitação, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;

**d)** Fornecer mão de obra necessária, devidamente selecionada para o atendimento do presente contrato, verificando a aptidão profissional, antecedentes pessoais, saúde física e mental e todas as informações necessárias, de forma a garantir uma perfeita qualidade e eficiência dos serviços prestados;

**e)** Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;

**f)** Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;

- g)** Responsabilizar-se pela segurança do trabalho de seus empregados, adotando as precauções necessárias à execução dos serviços, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pela legislação, respondendo por eventuais indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, cabendo-lhe comunicar à CONTRATANTE a ocorrência de tais fatos;
- h)** Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
- i)** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- j)** Responder por todo e qualquer dano que venha a ser causado por seus empregados e prepostos, à CONTRATANTE ou a terceiros, podendo ser descontado do pagamento a ser efetuado, o valor do prejuízo apurado;
- k)** Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**5.2** A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão.

#### **CLÁUSULA SEXTA DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**6.1** A CONTRATANTE se compromete a executar todas as obrigações contidas no Termo de Referência – Anexo II do Edital, cabendo-lhe especialmente:

- a)** Cumprir e exigir o cumprimento das obrigações deste Contrato e das disposições legais que a regem;
- b)** Realizar o acompanhamento do presente contrato, comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas;
- c)** Proporcionar todas as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados, inclusive comunicando à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança de Administração e ou endereço de cobrança;
- d)** Exercer a fiscalização dos serviços, indicando, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual, inclusive no que tange a mão de obra que o integra, acompanhando a sua presença, fornecimento dos materiais, manutenção e etc, realizando a supervisão das atividades desenvolvidas pela contratada e efetivando avaliação periódica;
- e)** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, podendo solicitar o seu encaminhamento por escrito;
- f)** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido no presente contrato;
- g)** Aplicar as penalidades previstas neste contrato, em caso de descumprimento pela CONTRATADA de quaisquer cláusulas estabelecidas;
- h)** Exigir da Contratada, a qualquer tempo, a comprovação das condições requeridas para a contratação;
- i)** Indicar e formalizar o(s) responsável(is) pela fiscalização do contrato, a quem competirá o acompanhamento dos serviços, nos termos do Decreto Municipal nº 62.100 de 27 de DEZEMBRO DE 2022.
- j)** Atestar mensalmente, através do fiscal do contrato, a execução e a qualidade dos serviços prestados, indicando qualquer ocorrência havida no período, se for o caso, em processo próprio, onde será juntada a Nota Fiscal Fatura a ser apresentada pela CONTRATADA, para fins de pagamento;
- k)** Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da contratada que estiver sem crachá, que embarçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente, bem assim a substituição de equipamentos, que não se apresentarem em boas condições de operação ou estiverem em desacordo com as especificações técnicas.

**6.2** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.

**6.3** A Contratante poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no edital/contrato.

#### **CLÁUSULA SETIMA DO PAGAMENTO**

**7.1** O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data do adimplemento do serviço.

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

**7.1.2** Caso venha a ocorrer atraso no pagamento dos valores devidos, por culpa exclusiva da Administração, a Contratada terá direito à aplicação de compensação financeira, nos termos da Portaria SF nº 05, de 05/01/2012.

**7.2** Os pagamentos serão efetuados em conformidade com a execução dos serviços, mediante apresentação da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is) ou nota(s) fiscal(is)/fatura, bem como de cópia reprográfica da nota de empenho, acompanhada, quando for o caso, do recolhimento do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza do mês de competência, descontados os eventuais débitos da Contratada, inclusive os decorrentes de multas.

**7.2.1** No caso de prestadores de serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, deverá ser apresentada prova de inscrição no CPOM – Cadastro de Empresas Fora do Município, da Secretaria Municipal de Finanças, nos termos dos artigos 9º-A e 9º-B da Lei Municipal nº 13.701/2003, com redação da Lei Municipal nº 14.042/05 e artigo 68 do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09.

**7.2.2** Não sendo apresentado o cadastro mencionado no subitem anterior, o valor do ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza, incidente sobre a prestação de serviços objeto do presente, será retido na fonte por ocasião de cada pagamento, consoante determina o artigo 9º-A e seus parágrafos 1º e 2º, da Lei Municipal nº 13.701/2003, acrescentados pela Lei Municipal nº 14.042/05.

**7.3** Na hipótese de existir nota de retificação e/ou nota suplementar de empenho, cópia(s) da(s) mesma(s) deverá(ão) acompanhar os demais documentos.

**7.4** A Contratada deverá apresentar, a cada pedido de pagamento, os documentos a seguir discriminados, para verificação de sua regularidade fiscal perante os órgãos competentes:

**a)** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – F.G.T.S., fornecido pela Caixa Econômica Federal;

**b)** Certidão Negativa de Débitos relativa às Contribuições Previdenciárias e as de Terceiros – CND – ou outra equivalente na forma da lei;

**c)** Certidão negativa de débitos de tributos mobiliários do Município de São Paulo;

**d)** Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

**e)** Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura devidamente atestada;

**f)** Folha de Medição dos Serviços;

**7.4.1** Em se tratando de empresa, também deverá apresentar:

**a)** Relação atualizada dos empregados vinculados à execução contratual;

**b)** Folha de frequência dos empregados vinculados à execução contratual;

**c)** Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;

**d)** Cópia do Protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);

**e)** Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;

**f)** Cópia da Guia quitada do INSS (GPS), correspondente ao mês da última fatura vencida;

**g)** Cópia da Guia quitada do FGTS (GRF), correspondente ao mês da última fatura vencida.

**7.4.2** Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

**7.4.3** Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

**7.4.4** Por ocasião de cada pagamento, serão feitas as retenções eventualmente devidas em função da legislação tributária.



**7.5** A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista no subitem 7.4.2, não impede o pagamento, porém será objeto de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.

**7.6** O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente, no BANCO DO BRASIL S/A, conforme estabelecido no Decreto nº 51.197/2010, publicado no DOC do dia 22 de janeiro de 2010.

**7.7** Fica ressalvada qualquer alteração por parte da Secretaria Municipal de Finanças, quanto às normas referentes ao pagamento de fornecedores.

#### **CLÁUSULA OITAVA DO CONTRATO E DA EXTINÇÃO**

**8.1** O presente contrato é regido pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/21, do Decreto Municipal nº 62.100/2022, Decreto Municipal nº 56.475/2015 e da Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e das demais normas complementares aplicáveis

**8.2** O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas nos artigos 124 a 136 da Lei Federal 14.133/21.

**8.3** A CONTRATANTE se reserva o direito de promover a redução ou acréscimo do ajuste, nos termos do art. 125 da Lei Federal 14.133/21.

**8.4** O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

**8.5** O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**8.6** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

#### **CLÁUSULA NONA DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS**

**9.1** A execução dos serviços será feita conforme o Termo de Referência, Anexo II do Edital da licitação que precedeu este ajuste, e dele faz parte integrante para todos os fins.

**9.2** A execução dos serviços objeto deste contrato deverá ser atestada pelo responsável pela fiscalização, pela CONTRATANTE, atestado esse que deverá acompanhar os documentos para fins de pagamento conforme Cláusula Sétima.

**9.2.1** A fiscalização será exercida de acordo com o Decreto Municipal nº 62.100/2022.

**9.3** O objeto contratual será recebido consoante as disposições do artigo 140, da Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas municipais pertinentes.

**9.4** O objeto contratual será recebido mensalmente mediante relatório de medição dos serviços executados no mês, emitido pela Contratada, sendo tal relatório submetido à fiscalização da Contratante, que, após conferência, atestará se os serviços foram prestados a contento, atestado esse que deverá ser acompanhado de fatura ou nota-fiscal-fatura, bem como da cópia reprográfica da nota de empenho, para fins de pagamento.

**9.5** Havendo inexecução de serviços, o valor respectivo será descontado da importância mensal devida à Contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observados os trâmites legais e os princípios do contraditório e ampla defesa.

**9.5.1** O recebimento e aceite do objeto pela CONTRATANTE não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA por vícios de quantidade ou qualidade dos serviços, materiais ou disparidades com as especificações estabelecidas no Anexo II, verificadas posteriormente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA DAS PENALIDADES**

**10.1** Com fundamento no artigo 156, incisos I a IV, da Lei nº 14.133/21, a contratada poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente com as multas definidas no item 10.2, com as seguintes penalidades:

- a)** advertência;
- b)** impedimento de licitar e contratar; ou
- c)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

**10.1.2** A falha na execução do contrato, para fins de aplicação do quanto previsto no item 10.1, estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela 3 abaixo, respeitada a graduação de infrações conforme a Tabela 1 deste item, e alcançar o total de 100 (cem) pontos, cumulativamente.

**Tabela 1**

| GRAU DA INFRAÇÃO | PONTOS DA INFRAÇÃO |
|------------------|--------------------|
| 1                | 2                  |
| 2                | 3                  |
| 3                | 4                  |
| 4                | 5                  |
| 5                | 8                  |
| 6                | 10                 |

**10.1.2.1** Os pontos serão computados a partir da aplicação da penalidade, com prazo de depuração de 12 (doze) meses.

**10.1.2.2** Sendo a infração objeto de recurso administrativo, os pontos correspondentes ficarão suspensos até o seu julgamento e, sendo mantida a penalidade, serão computados, observado o prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da aplicação da penalidade.

**10.2** A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

**10.2.1** Multa por inexecução parcial do contrato: 20% (vinte por cento), sobre o valor mensal da parcela não executada, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

**10.2.2** Multa por inexecução total do contrato: 20% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, além da possibilidade de aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

**10.2.3** Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

**Tabela 2**

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA                  |
|------|----------------------------------|
| 1    | 0,2% do valor mensal do contrato |
| 2    | 0,4% do valor mensal do contrato |
| 3    | 0,8% do valor mensal do contrato |
| 4    | 1,6% do valor mensal do contrato |
| 5    | 3,2% do valor mensal do contrato |
| 6    | 4,0% do valor mensal do contrato |

**Tabela 3**

| ITEM | DESCRIÇÃO                                                                                                          | GRAU | INCIDÊNCIA                     |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------|
| 1    | Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá. | 1    | Por empregado e por ocorrência |
| 2    | Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços.                                                    | 1    | Por empregado e por dia        |
| 3    | Executar serviço incompleto, paliativo, provisório como por caráter permanente.                                    | 2    | Por ocorrência                 |
| 4    | Fornecer informação falsa de serviço ou substituição do item contratado por outro de qualidade inferior.           | 2    | Por ocorrência                 |
| 5    | Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.               | 6    | Por dia e por tarefa designada |

|    |                                                                                                                                            |   |                           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|
| 6  | Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.                                                                        | 3 | Por ocorrência            |
| 7  | Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.                                                          | 5 | Por ocorrência            |
| 8  | Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.                                                       | 5 | Por ocorrência            |
| 9  | Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.                     | 6 | Por ocorrência            |
| 10 | Retirar das dependências da CONTRATANTE quaisquer equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do responsável. | 1 | Por item e por ocorrência |
| 11 | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da CONTRATANTE.                                | 4 | Por empregado e por dia   |

**Para os itens a seguir, deixar de:**

|    |                                                                                                                                                                                                                               |   |                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|
| 12 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.                                                                                                                                            | 1 | Por empregado e por dia   |
| 13 | Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.                                                                                                                                    | 2 | Por empregado e por dia   |
| 14 | Manter a documentação de habilitação atualizada.                                                                                                                                                                              | 1 | Por item e por ocorrência |
| 15 | Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.                                                                                                                                                  | 1 | Por ocorrência            |
| 16 | Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.                                                                                                                                              | 1 | Por ocorrência            |
| 17 | Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.                                                                                                                                                        | 2 | Por ocorrência            |
| 18 | Efetuar a reposição de empregados faltosos.                                                                                                                                                                                   | 2 | Por ocorrência            |
| 19 | Efetuar o pagamento de salários, vales-transporte, vales-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas. | 6 | Por mês                   |
| 20 | Efetuar os recolhimentos das contribuições sociais da Previdência Social ou do FGTS.                                                                                                                                          | 6 | Por mês                   |
| 21 | Entregar o uniforme aos empregados na periodicidade definida no Edital e seus anexos.                                                                                                                                         | 1 | Por empregado e por dia   |
| 22 | Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista, previdenciária e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.                                                | 2 | Por ocorrência e por dia  |
| 23 | Creditar os salários nas contas bancárias dos empregados, em agências localizadas na cidade local da prestação dos serviços ou em outro definido pela Administração.                                                          | 1 | Por ocorrência e por dia  |
| 24 | Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida na cláusula referente às condições de pagamento.                                                                                                         | 1 | Por ocorrência e por dia  |
| 25 | Apresentar notas fiscais discriminando preço e quantidade de todos os itens entregues                                                                                                                                         | 4 | Por ocorrência            |
| 26 | Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por                                                      | 2 | Por ocorrência e por dia  |

|    |                                                                                                                                                                  |   |                                |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------|
|    | força do contrato.                                                                                                                                               |   |                                |
| 27 | Manter em estoque equipamentos discriminados em contrato, para uso diário.                                                                                       | 2 | Por item e por dia             |
| 28 | Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.                                 | 2 | Por empregado e por ocorrência |
| 29 | Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas                                                                       | 1 | Por item e por ocorrência      |
| 30 | Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora. | 2 | Por item e por ocorrência      |
| 31 | Substituir os equipamentos que apresentarem defeitos e/ou apresentarem rendimento insatisfatório em até 48 horas, contadas da comunicação da contratante.        | 2 | Por dia                        |
| 32 | Providenciar solução de problema que acarrete suspensão de fornecimento.                                                                                         | 4 | Por ocorrência                 |
| 33 | Cumprir o cronograma determinado em contrato e termo de referência.                                                                                              | 3 | Por item e por ocorrência      |

**10.2.3.1** A Contratante, por conveniência e oportunidade, poderá converter a multa pecuniária, não superior a R\$ 50,00 (cinquenta reais), em advertência, uma única vez a cada 6 (seis) meses, a contar da data da conversão da aplicação da penalidade, mantendo-se o cômputo de pontos.

**10.2.4** Se, por qualquer meio, independentemente da existência de ação judicial, chegar ao conhecimento do gestor do contrato uma situação de inadimplemento com relação às obrigações trabalhistas, tais como salários, vale-transporte, vale-refeição, seguros, entre outros, previstos em lei ou instrumento normativo da categoria e constantes na planilha de composição de custo, caberá a autoridade apurá-la e, se o caso, garantido o contraditório, aplicar à contratada multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor da parcela não executada, pelo descumprimento de obrigação contratual e, persistindo a situação, o contrato será rescindido.

**10.2.5** Havendo comunicação de desinteresse da CONTRATADA em prorrogar o contrato após o prazo previsto no item 3.1.1 deste Contrato, estará sujeita à multa de:

- a)** 5% (cinco por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 60º e o 89º dia antes do término do contrato;
- b)** 10% (dez por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação entre o 20º e o 59º dia antes do vencimento do contrato;
- c)** 15% (quinze por cento) do valor do contrato, se ocorrida a comunicação a partir do 19º dia antes do vencimento do contrato até o seu termo.

**10.2.5.1** A aplicação da multa não ilide a aplicação das demais sanções previstas no item 10.1, independentemente da ocorrência de prejuízo decorrente da descontinuidade da prestação de serviço imposto à Administração.

**10.3** O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

**10.3.1** Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual, quando exigida.

**10.3.2** Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da comunicação oficial.

**10.3.3** Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

**10.3.4** Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, esta deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação da CONTRATANTE.

**10.4** Caso haja rescisão, a mesma atrai os efeitos previstos no artigo 139, incisos I e IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

**10.5** Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos nele fixados.

**10.5.1** No ato do oferecimento de recurso deverá ser recolhido o preço público devido, nos termos do que dispõe o artigo 17 do Decreto nº 51.714/2010.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

##### **DA GARANTIA**

**11.1** Para execução deste contrato, foi prestada garantia no valor de R\$ ....., correspondente ao importe de ..... [5% (cinco inteiros por cento)] do valor total do contrato, sob a modalidade ....., nos termos do artigo 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21, observado o quanto disposto no Decreto 62.100/2022.

**11.1.1** Sempre que o valor contratual for aumentado ou o contrato tiver sua vigência prorrogada, a contratada será convocada a reforçar a garantia, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, de forma a que corresponda sempre a mesma percentagem estabelecida.

**11.1.1.1** O não cumprimento do disposto na cláusula supra, ensejará aplicação da penalidade estabelecida na cláusula 10.2 deste contrato.

**11.1.2** A garantia exigida pela Administração poderá ser utilizada para satisfazer débitos decorrentes da execução do contrato, inclusive nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM, e/ou de multas aplicadas à empresa contratada.

**11.1.3** A garantia contratual será devolvida após a lavratura do Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, mediante requerimento da Contratada, que deverá vir acompanhado de comprovação, contemporânea, da inexistência de ações distribuídas na Justiça do Trabalho que possam implicar na responsabilidade subsidiária do ente público, condicionante de sua liberação, nos termos da Orientação Normativa 2/12 – PGM.

**11.1.4** A garantia poderá ser substituída, mediante requerimento da interessada, respeitadas as modalidades referidas no artigo 96, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

**11.2** A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de ..... (.....) dias (**considerar o prazo necessário entre o término da execução contratual e o tempo necessário para o Recebimento Definitivo**), além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

##### **DISPOSIÇÕES FINAIS**

**12.1** Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

**12.2** Todas as comunicações, avisos ou pedidos, sempre por escrito, concernentes ao cumprimento do presente contrato, serão dirigidos aos seguintes endereços:

**CONTRATANTE:**

**CONTRATADA:**

**12.3** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e/ou municipais que as autorizem.

**12.4** Fica a CONTRATADA ciente de que a assinatura deste termo de contrato indica que tem pleno conhecimento dos elementos nele constantes, bem como de todas as condições gerais e peculiares de seu objeto, não podendo invocar qualquer desconhecimento quanto aos mesmos, como elemento impeditivo do perfeito cumprimento de seu objeto.

**12.5** A Administração reserva-se o direito de executar através de outras contratadas, nos mesmos locais, serviços distintos dos abrangidos na presente contratação.

**12.6** A Contratada deverá comunicar a Contratante toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, sendo sua obrigação manter, durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**12.7** No ato da assinatura deste instrumento foram apresentados todos os documentos exigidos na habilitação do licitante.

**12.8** Ficam fazendo parte integrante deste instrumento, para todos os efeitos legais, o edital da licitação que deu origem à contratação, com seus Anexos, Proposta da contratada e a ata da sessão pública do pregão sob fls \_\_\_\_ e \_\_\_\_ do processo administrativo nº .....

**12.9** O presente ajuste, o recebimento de seu objeto, suas alterações e rescisão obedecerão a o Decreto Municipal n.º 62.100/22, Lei Federal nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, aplicáveis à execução dos serviços e especialmente aos casos omissos.

**12.10** Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA**

##### **DO FORO**

**13.1** Fica eleito o foro desta Comarca para todo e qualquer procedimento judicial oriundo deste Contrato, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser.

E para firmeza e validade de tudo quanto ficou estabelecido, lavrou-se o presente termo de contrato, em 03 (três) vias de igual teor, o qual depois de lido e achado conforme, vai assinado e rubricado pelas partes contratantes e duas testemunhas presentes ao ato.

São Paulo, dd de mmm de aaaa.

**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**CONTRATANTE**

**CONTRATADA**

**Nome:**

**RG: Cargo:**

**TESTEMUNHAS:**



**Pregão Eletrônico** : 31/2023 – CRS-SE  
**Processo SEI nº** : 6018.2023/0007610-3  
**Objeto** : Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste Edital

## ANEXO II

### TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

**OBJETO:** Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, conforme as especificações descritas neste termo.

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

*As legislações e regulamentações mencionadas neste termo incluem não apenas seus textos originais e suas atualizações, mas também legislações complementares relacionadas a eles, bem como outras leis obrigatórias e relevantes ao objeto contratado, tendo assim criterioso cumprimento dos parâmetros técnicos, instituídos pelos Órgãos Competentes e demais conglomerados técnicos de prerrogativas deliberativas nesta seara.*

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1.1. Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, com operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições diárias aos pacientes, assegurando uma alimentação balanceada, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a estimativa mensal de refeições conforme relação a seguir, mediante a solicitação das Unidades.

1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a **utilização das dependências da cozinha central da CONTRATADA**, onde a alimentação será preparada, e distribuída as unidades receptoras. As refeições serão devidamente acondicionadas em embalagens individuais e transportadas em recipientes isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas, e transportadas em veículos até as unidades indicadas pela **CONTRATANTE**, onde as refeições serão distribuídas e servidas aos comensais.

1.3. O objeto inclui o fornecimento de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como veículos para transporte das refeições equipados para esse fim, nos termos da legislação pertinente, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária, até as unidades a serem atendidas.

#### 2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos, observando-se ainda:

2.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, e preparadas o mais próximo possível do transporte;

2.1.2. Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de nutricionista , com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

2.1.3. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

2.1.4. A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

2.2. Para execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

2.2.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

2.2.2. Elaboração de cardápio diário completo – semanal quinzenal ou mensal.

2.2.3. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

2.2.4. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99;

2.2.5. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

2.2.6. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

2.2.7. Coleta de amostras da alimentação preparada;

2.2.8. Transporte das refeições até as unidades indicadas pela **CONTRATANTE**;

2.2.9. Distribuição das refeições nos locais, devidamente acondicionadas, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;

2.2.10. Porcionamento uniforme das refeições aos comensais, utilizando-se de utensílios apropriados;

2.2.11. Higienização e limpeza de todas as dependências vinculadas à prestação de serviços, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos comensais.

### 2.3. Dos cardápios:

a) Para a elaboração do cardápio diário, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, previamente estabelecidos.

b) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas. Deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados e de forma a garantir a aceitabilidade pelos comensais.

c) As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas no presente, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizados em quantidade maior ou menor, em dietas especiais.

d) Deverão constar dos cardápios cálculos dos nutrientes e valor energético total.

e) Os sucos servidos deverão ser de frutas naturais em embalagens Tetra Pak, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10°.

f) Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 dias de sua utilização. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da **CONTRATANTE** e mediante justificativa da **CONTRATADA**.

### 2.3.1. Padronização das refeições:

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES                        |     |          |         |
|----------------------------------------------|-----|----------|---------|
|                                              |     | DESJEJUM | MERENDA |
| ALIMENTOS                                    | UND | QUANT.   | QUANT.  |
| I. CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                    | ML  | 50       | 50      |
| OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                     | ML  | 200      | 200     |
| II. LEITE TIPO A (C/ S/ AÇÚCAR) C/ CAFÉ OU   | ML  | 250      | 250     |
| LEITE (C/ S/ AÇÚCAR) PURO OU                 | ML  | 250      | 250     |
| LEITE (ACHOCOLATADO C/ S/ AÇÚCAR) OU         | ML  | 250      | 250     |
| IOGURTE                                      | ML  | -        | 100     |
| III. SUCO DE FRUTAS NATURAL (TETRA PAK)      | ML  | 250      | 250     |
| IV. PÃO G – Francês ou tipo hot-dog ou forma | G   | 50       | 50      |
| PÃO (MINI)                                   | G   | 50       | 50      |
| BISCOITO G OU                                | G   | 50       | 50      |
| TORRADA G                                    | G   | 40       | 40      |
| BOLO OU                                      | G   | 50       | 50      |
| CEREAL MATINAL (tipo sucrilhos)              | G   | -        | 50      |
| V. MARGARINA (C/ OU S/ SAL) OU               | G   | 10       | 10      |
| GELÉIA DE FRUTAS G                           | G   | 30       | 30      |
| VI. FRIOS                                    | G   | 30       | 30      |
| VII. FRUTA                                   | U   | 1        | 0       |

(\*) As solicitações de pequenas refeições deverão ser compostas de 01 item de cada grupo de acordo com o proposto no Cardápio apresentado pela empresa e devidamente aceito pela Gerência de cada unidade.

| B) GRANDES REFEIÇÕES: ALMOÇO/JANTAR               |     |                      |
|---------------------------------------------------|-----|----------------------|
| ALIMENTOS                                         | UND | QUANTIDADE PREPARADA |
| I. ENTRADA: VEGETAIS (SALADAS)                    | G   | 60                   |
| II. CEREAL                                        | G   | 150                  |
| III. LEGUMINOSAS (FEIJÃO, ERVILHA, LENTILHA)      | G   | 80                   |
| IV. CARNES BOVINAS                                | G   | 120                  |
| OU AVES                                           | G   | 200                  |
| OU PEIXES: FILÉ                                   | G   | 120                  |
| POSTAS                                            | G   | 200                  |
| OU FÍGADO                                         | G   | 120                  |
| V. GUARNIÇÃO: VEGETAIS                            | G   | 100/150              |
| OU FAROFA (no máximo 2x por semana)               | G   | 50                   |
| OU PIRÃO (no máximo 2x por semana)                | G   | 100                  |
| OU MASSAS FRESCAS/SECAS (no máximo 2x por semana) | G   | 100                  |
| OU POLENTA (no máximo 2x por semana)              | G   | 100                  |
| VI. SOBREMESA: FRUTAS                             | U   | 1                    |
| OU GELATINA, FLAN, PUDIM OU DOCE CASEIRO          | G   | 100                  |
| VII. SUCO DE FRUTAS NATURAL (TETRA PAK)           | ML  | 200                  |

### 2.3.2. Composição das refeições

2.3.2.1. O **cardápio das refeições ligeiro** para pacientes deverá ser composto da seguinte forma:

**2.3.2.1.1. Desjejum:**

- a) Café e chá – poderão ser solicitados em porções individuais de 50 ml ou em garrafas térmicas de 1 litro;
- b) Leite tipo A puro, com café ou achocolatado ou iogurte;
- c) Pão francês ou mini pão ou tipo hot-dog ou forma (com margarina ou geleia de frutas ou frios) ou bolo simples ou biscoito ou torrada ou cereal matinal tipo sucrilhos;
- d) Margarina ou manteiga (com ou sem sal) ou geleia de frutas;
- e) Frios (tipo presunto e/ou peito de peru e/ou queijo prato e/ou mussarela) no mínimo três vezes por semana;
- f) Fruta da época;
- g) Suco natural;

**2.3.2.1.2. Lanche:**

- a) Café e chá – poderão ser solicitados em porções individuais ou em garrafas térmicas de 1 litro;
- b) Leite tipo A puro, com café ou achocolatado ou iogurte - poderão ser solicitados em porções individuais ou em garrafas térmicas de 1 litro;
- c) Iogurte;
- d) Pão francês ou mini pão ou tipo hot-dog ou forma (com margarina ou geleia de frutas ou frios) ou bolo simples ou biscoito ou torrada ou cereal matinal tipo sucrilhos;
- e) Margarina ou manteiga (com ou sem sal) ou geleia de frutas;
- f) Frios (tipo presunto e/ou peito de peru e/ou queijo prato e/ou mussarela) no mínimo três vezes por semana;
- g) Suco natural.

(\*) As solicitações de pequenas refeições deverão ser compostas de 01 item de cada grupo de acordo com o proposto no Cardápio apresentado pela empresa e devidamente aceito pela Gerência de cada Unidade.

2.3.2.2. O **cardápio das refeições completas** (almoço/jantar) para pacientes deverá ser composto da seguinte forma:

- a) Arroz ou substituto;
- b) Feijão;
- c) Prato principal à base de alimentos de origem animal, com uma opção à base de ovo;
- d) Guarnição à base de legumes e vegetais folhosos, de preferência ou farofa ou pirão ou massas frescas/secas ou polenta sendo estes quatro últimos itens permitidos no máximo duas vezes por semana;
- e) Salada, à base de vegetais crus, de preferência;
- f) Sobremesa constituída por frutas da época, ou doce caseiro podendo ser repetidos no máximo duas vezes por semana;
- g) Suco de frutas natural em embalagem Tetra Pak, não sendo permitido o uso de suco artificial. Este suco não deverá ser servido em temperatura superior a 10° C.
- h) Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for doce.

**2.3.2.3. Embalagens:**

- a) Para todos os itens descritos, a embalagem deve ser individual e descartável.
- b) Pão francês deve estar acondicionado em pacote individual em filme de polipropileno.
- c) As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em pacotes em filme de polipropileno e, no caso de laranja descascada e cortada ao meio, bem como as frutas servidas em pedaços como melão, mamão, abacaxi e etc., deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso para serem embaladas em embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.
- d) O prato quente deve estar separado da salada e deve ser servido em recipiente individual de alumínio para preservar sua integridade e temperatura.
- e) Suco de fruta deve ser natural e estar em embalagem industrializada (Tetra Pak) acompanhada de canudo individual.

2.3.2.4. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes, a saber:

- a) carnes: carne seca, frango, peixe, linguiça e fígado bovino e ovos.
- b) guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.
- c) salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.
- d) sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.).
- e) temperos: tomate, alho, cebola, cheiro verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, azeite de oliva, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os demais ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

#### 2.3.3. Frequência dos Alimentos:

| CARNES       | TIPO OU CORTE                                                                    | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES                                                                                                         | Nº DE VEZES        |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Aves         | Galinha/frango                                                                   | Assadas, à caçadora<br>À passarinho, à milanesa<br>Strogonoff, grelhada                                                        | 2 vezes por semana |
| Peixes       | Pescada,<br>garoupa cação,<br>merluza fresco ou<br>grelhado em filé ou<br>postas | À milanesa, frito, cozido,<br>ensopado                                                                                         | 1 vez por semana   |
| Carne suína  | Pernil, bisteca, lombo<br>e embutidos                                            | Feijoada, frita ou assada                                                                                                      | 1 vez por semana   |
| Carne bovina | Alcatra, contrafilé,<br>patinho, lagarto,<br>coxão duro, coxão<br>mole           | Bife simples, à milanesa, rolê,<br>de panela, assados e/ou<br>s/recheio, goulash,<br>strogonoff, moída. Brochete,<br>churrasco | 3 vezes por semana |

##### 2.3.3.1. De acordo com a preparação a que se destinam utilizar os seguintes tipos de carne:

|                                             |                                           |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Bifes, grelhados e empanados                | <b>Alcatra, coxão mole ou contra filé</b> |
| Assados, bifes de panela e bife rolê        | <b>Coxão duro, lagarto ou patinho</b>     |
| Espetos, iscas grelhadas, strogonoff        | <b>Alcatra, contra filé</b>               |
| Goulash, carne em pedaços, ensopados        | <b>Coxão duro, patinho</b>                |
| Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída | <b>Coxão mole ou patinho</b>              |

OBS: Outros tipos de carne poderão ser incluídos desde que atendam a hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos propostos.

#### 2.3.4. VARIAÇÃO DAS PREPARAÇÕES

##### Exemplo de preparações, entre outras:

| PREPARAÇÃO    | VARIAÇÃO                                                                                                        |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saladas       | - de vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas<br>- de leguminosas                                            |
| Sopas         | - de vegetais, massas, cereais, leguminosas e canja                                                             |
| Massa e Arroz | - massas (com ou sem queijo), talharim, espaguete<br>simples, à grega                                           |
| Leguminosas   | - feijão carioca, branco, rosinho, preto ou outras<br>variedades; grão de bico; lentilha; de primeira qualidade |
| Guarnições    | - vegetais A, B ou C, purê, suflê, e também com menor                                                           |

|            |                                                                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | frequência: farinha, farofa, pirão, polenta                                                                                                                 |
| Molhos     | Acebolado, de manteiga, com salsa                                                                                                                           |
| Ovos       | Portaria Municipal SMS nº 2619/2011, alterada pela Portaria Municipal nº 902/2019                                                                           |
| Sobremesas | - frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvete;<br>- cremes, pudins, gelatinas, flans, doces caseiros (banana, abóbora, etc.) |
| Sucos      | naturais em embalagem Tetra Pak, contendo polpa de frutas                                                                                                   |

### 2.3.4.1. Porcionamento dos alimentos:

#### 2.3.4.1.1. GRAMAGEM DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

| PRATO PRINCIPAL                |                                                                   |       |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Carne bovina</b>            | Para assar                                                        | 160 g |
|                                | Para grelhar                                                      | 140 g |
|                                | Para cozinhar                                                     | 150 g |
|                                | Moída                                                             | 120 g |
|                                | Com osso                                                          | 200 g |
| <b>Aves</b>                    | Com osso                                                          | 250 g |
|                                | Sem osso                                                          | 150 g |
| <b>Embutidos</b>               | Linguiça                                                          | 100 g |
|                                | Salsicha                                                          | 60 g  |
| <b>Peixes</b>                  | Filé                                                              | 150 g |
|                                | Postas                                                            | 200 g |
| Composições Diversas           |                                                                   |       |
| Almôndegas                     |                                                                   | 120 g |
| Ovo                            |                                                                   | 2 u   |
| Espeto bovino / suíno / frango |                                                                   | 150 g |
| Hambúrguer                     |                                                                   | 120 g |
| Guarnição                      |                                                                   |       |
| Massas                         |                                                                   | 100 g |
| Farofa                         |                                                                   | 50 g  |
| Legumes                        |                                                                   | 100 g |
| Folhosos Crus                  |                                                                   | 60 g  |
| Folhosos Cozidos               |                                                                   | 150 g |
| Sobremesas                     |                                                                   |       |
| <b>Doces</b>                   | Arroz doce                                                        | 80 g  |
|                                | Pudim                                                             | 100 g |
|                                | Gelatina                                                          | 100 g |
|                                | Manjar                                                            | 100 g |
|                                | Sorvete                                                           | 110 g |
|                                | Compota de frutas                                                 | 80 g  |
|                                | Pasta de frutas                                                   | 40 g  |
|                                | Pavê                                                              | 100g  |
|                                | Quindim                                                           | 60 g  |
|                                | Mousse                                                            | 100 g |
|                                | Doce caseiro (bananada, goiabada, marmelada, canjica, sagu, etc.) | 100 g |



|                                                                         |                    |       |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| <b>Frutas</b>                                                           | Abacate            | 100 g |
|                                                                         | Abacaxi            | 150 g |
|                                                                         | Banana             | 1 u   |
|                                                                         | Caqui              | 2 u   |
|                                                                         | Laranja            | 1 u   |
|                                                                         | Figo               | 1 u   |
|                                                                         | Goiaba             | 1 u   |
|                                                                         | Maçã               | 1 u   |
|                                                                         | Mamão              | 150 g |
|                                                                         | Manga              | 150 g |
|                                                                         | Melancia com casca | 250 g |
|                                                                         | Melão              | 250 g |
|                                                                         | Pera               | 1 u   |
|                                                                         | Tangerina          | 1 u   |
|                                                                         | Uva                | 200 g |
|                                                                         | Salada de frutas   | 100 g |
| <b>PEQUENAS REFEIÇÕES</b>                                               |                    |       |
| Pão                                                                     | 50 g               |       |
| Adoçante artificial (envelope individual)                               | 20 g               |       |
| Biscoito com ou sem sal                                                 | 50 g               |       |
| Gelatina, flan, pudim, doce caseiro                                     | 100 g              |       |
| Frios (queijo tipo mussarela, minas, ricota, prato, presente)           | 30 g               |       |
| Iogurte                                                                 | 100 ml             |       |
| Cereal – aveia em flocos, farelo de aveia ou cereal de milho sem açúcar | 50 g               |       |
| Suco de frutas                                                          | 250 ml             |       |

**OBS:** As gramagens acima indicadas representam as quantidades mínimas admissíveis.

**2.3.4.1.2. No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes quantidades médias, per capita:**

| <b>Condimentos</b>                                         | <b>Quantidade</b> |
|------------------------------------------------------------|-------------------|
| Sal refinado, iodado, com baixo grau de umidade            |                   |
| Alho                                                       |                   |
| Massa de tomate                                            |                   |
| Cebola                                                     |                   |
| Extrato de tomate                                          |                   |
| Pimenta do reino                                           |                   |
| Pimenta vermelha                                           |                   |
| Toucinho defumado                                          |                   |
| Tomate                                                     | 10g               |
| Vinagre de vinho ou suco de limão                          | 5g                |
| Cheiro verde, pimentão, salsa, cebolinha, orégano e outros | q.s..             |
| Óleo (soja, milho, arroz, girassol), azeite de oliva       | q.s.              |

**3. HORÁRIOS DE ENTREGAS**

**3.1. Refeições rotineiras e cardápios diferenciados – segunda-feira a domingo.**

|          |                |
|----------|----------------|
| DESJEJUM | 07h00 às 07h30 |
| ALMOÇO   | 11h30 às 12h00 |
| LANCHE   | 11h30 às 12h00 |

|        |                |
|--------|----------------|
| JANTAR | 18h00 às 19h00 |
|--------|----------------|

3.2. Excepcionalmente a CRS-SE poderá solicitar entregas em horários diferentes dos citados acima, podendo ser solicitada entrega em endereços diferentes das Unidades de Saúde da CRS Sudeste, sem cobrança de frete pela **CONTRATADA**.

#### 4. LOCAIS DE ENTREGA E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

##### 4.1. QUANTIDADES MENSAS:

##### STS ARICANDUVA/MOOCA

| UNIDADES                                               | D           | A          | L           |
|--------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|
| CAPS Infantil Mooca<br>Rua Taquari, 549 – Mooca        | 380         | 260        | 380         |
| CAPS Álcool e Drogas Mooca<br>Rua Jaibará, 251 – Mooca | 300         | 500        | 150         |
| CECCO Mooca<br>Rua Taquari, 549 – Mooca                | 650         | 0          | 650         |
| <b>Total</b>                                           | <b>1330</b> | <b>760</b> | <b>1180</b> |

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

##### STS IPIRANGA

| UNIDADES                                                                        | D           | A          | L          | J          |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|------------|
| CAPS Infantil Ipiranga<br>Rua Correia Salgado, 257 – Ipiranga                   | 160         | 80         | 160        | 0          |
| SAE DST/AIDS Dr. José Francisco de Araújo<br>Rua Gonçalves Ledo, 606 – Ipiranga | 380         | 0          | 0          | 0          |
| RHC HD Ipiranga – Flávio Giannotti<br>Rua Xavier de Almeida, 210 – Ipiranga     | 650         | 300        | 300        | 300        |
| CECCO Heliópolis/Ipiranga<br>Av. Almirante Delamare, 3033 – Heliópolis          | 400         | 0          | 400        | 0          |
| <b>Total</b>                                                                    | <b>1590</b> | <b>380</b> | <b>860</b> | <b>300</b> |

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda; J – jantar)

##### STS JABAQUARA/VILA MARIANA

| UNIDADES                                                                   | D           | A          | L           |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|-------------|
| CAPS II Álcool e Drogas Jabaquara<br>Rua Barão do Japurá, 1 – V. Guarani   | 200         | 200        | 200         |
| CAPS II Álcool e Drogas Vila Mariana<br>Av. Ceci, 2101 – Planalto Paulista | 600         | 160        | 250         |
| CAPS II Adulto Jabaquara<br>Rua Getúlio Vargas Filho, 27 – Cidade Vargas   | 500         | 500        | 500         |
| CAPS Infantil “CRIA Casinha”<br>Rua Onze de Fevereiro, 318 – Cidade Vargas | 260         | 0          | 200         |
| SAE Ceci<br>Av. Ceci, 2235 – Planalto Paulista                             | 600         | 0          | 0           |
| CECCO Ibirapuera<br>Av. IV Centenário s/nº - Ibirapuera                    | 700         | 0          | 750         |
| CECCO Vila Guarani<br>Rua Lussanvira, 178 – V. Guarani                     | 680         | 0          | 250         |
| <b>Total</b>                                                               | <b>3540</b> | <b>860</b> | <b>2150</b> |

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

#### **STS PENHA**

| <b>UNIDADES</b>                                                                              | <b>D</b>    | <b>A</b> | <b>L</b>    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|-------------|
| SAE DST/AIDS Penha<br>Praça Nossa Senhora da Penha, 55 – Penha                               | 500         | 0        | 500         |
| CECCO Padre Manoel da Nóbrega<br>Rua Irmão Nicolau da Fonseca, 33 – Pe.<br>Manoel da Nóbrega | 600         | 0        | 600         |
| <b>Total</b>                                                                                 | <b>1100</b> | <b>0</b> | <b>1100</b> |

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

#### **STS VILA PRUDENTE/SAPOPEMBA**

| <b>UNIDADES</b>                                                                            | <b>D</b>    | <b>A</b>   | <b>L</b>   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|
| CAPS Infantil Vila Prudente<br>Av. Zelina, 322 – V. Zelina                                 | 120         | 200        | 120        |
| CAPS Adulto Vila Prudente<br>Praça Santa Helena, 56 –V. Prudente                           | 470         | 590        | 420        |
| SAE DST/AIDS Vila Prudente<br>Praça do Centenário de Vila Prudente, 108 –<br>V. Prudente   | 400         | 0          | 0          |
| CECCO Vila Prudente<br>Av. Francisco Falconi, 83 – Jd. Avelino                             | 500         | 0          | 230        |
| SAE Herbert de Souza – Betinho<br>Av. Arquiteto Vilanova Artigas, 515 – Teotônio<br>Vilela | 400         | 0          | 0          |
| <b>Total</b>                                                                               | <b>1890</b> | <b>790</b> | <b>770</b> |

(D – desjejum; A – almoço; L – lanche da tarde/merenda)

### **5. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATADA**

A **Contratada** responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em suas dependências, destinadas para este fim, bem como o transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais, observando-se:

#### **5.1. Condições Gerais:**

5.1.1. Manter, durante toda a duração do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

5.1.2. Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

5.1.3. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água/energia elétrica/gás/vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

5.1.4. As refeições serão acompanhadas de guardanapo de papel, talheres descartáveis, palito, sachê de sal para tempero de salada, sachê de tempero pronto para salada (sendo que em caso das dietas especiais deverá ser fornecido azeite e vinagre) e copos descartáveis com tampa.

5.1.5. Todas as refeições deverão ser obrigatoriamente identificadas com etiqueta em suas tampas, onde conste o conteúdo.

5.1.6. Caso a Unidade solicite, a Contratada deverá fornecer a alimentação em recipientes do tipo Gastronorm (sendo um para cada tipo de preparação), bem como os equipamentos (banho-maria para manutenção adequada da temperatura das preparações e gás - GLP), utensílios (bandejas, embalagens descartáveis, talheres, guardanapos de papel, palitos, etc.), e mão de obra necessária (copeiras) para o bom desempenho do atendimento aos comensais.

5.1.7. Durante o período de refeições, nas unidades onde tenha um local próprio, deverá ser mantido um número suficiente de funcionários (copeiros) para assegurar as constantes limpezas das mesas, higienização do local e retirada de lixo.

5.1.8. O Preparo, embalagem e transporte dos alimentos e kits lanche deverão observar as normas contidas nas seguintes legislações:

- a) Portaria SVS/MS nº 1428, de 26/11/1993
- b) Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997;
- c) Lei estadual 10.083/1998 de 23/09/1998 - código sanitário do estado de SP;
- d) Portarias estaduais CVS-15/91 e suas alterações, CVS-01/2007 e CVS-04/2011;
- d) Resolução RDC nº 275, 21/10/2002;
- e) Lei municipal 13.725/2004 – código sanitário do município de São Paulo e suas alterações;
- f) Resolução-RDC 216/2004 da ANVISA – regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação demais normas aplicáveis.
- g) Portaria 2619/2011 – Manual de boas práticas de manipulação de alimentos – e suas alterações.

5.1.9. A Contratada compromete-se a apresentar previamente listagem de seus fornecedores, bem como produtos e marcas que serão utilizados, fornecendo sistematicamente à Unidade, fichas técnicas e amostras para análises técnicas e sensoriais.

5.1.10. A **CONTRATADA** se obriga a prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela **CONTRATANTE**, assim como atender às reclamações. Exigências ou observações pela mesma efetuada.

5.1.11. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de visitar as instalações da **CONTRATADA**, para avaliar as condições físicas, técnicas e higiênicas exigidas.

5.1.12. A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de exercer completa fiscalização do serviço a ser realizado, obrigando-se a **CONTRATADA** a permitir a entrada, a qualquer hora, de funcionários designados pela **CONTRATANTE**, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição em suas instalações.

5.1.13. Todos os gêneros alimentícios constantes dos cardápios deverão seguir padrão de qualidade, segundo legislação vigente:

- a) Decreto Estadual 12.342 de 27/09/1978 – Normas Técnicas de Alimentos, Regulamentos de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura (RIISPOA);
- b) Portaria ANVISA nº 29, de 13/01/1998;
- c) Lei 13.725 de 09/01/2004 – Código Sanitário do Município de São Paulo;
- d) Código de Defesa do Consumidor;
- e) demais legislações pertinentes.

5.1.14. A **CONTRATADA** obriga-se a possuir o Manual de Boas Práticas, contendo todas as informações, inclusive o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos através da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, exigidas pela Portaria 1428 de 23/11/1993.

5.1.15. O controle de quantidades de refeições servidas a pacientes ficará sob a responsabilidade do funcionário da empresa e da unidade. Os mapas estatísticos diários de refeições serão encaminhados para a responsável da unidade constando quantidade fornecida e saldo mensal.

5.1.16. Para controle do número de refeições servidas, será utilizado o mapa de refeições e quaisquer alterações somente poderão ocorrer com aprovação da responsável pela unidade.

5.1.17. Na hipótese de ocorrerem diferenças entre o controle efetuado pela unidade e pela **CONTRATADA**, prevalecerá o primeiro.

5.1.18. Não será permitida a distribuição incompleta de qualquer refeição. Dessa forma, todas as etapas de preparo e porcionamento deverão ser supervisionadas minuciosamente antes do horário de transporte, pelas nutricionistas responsáveis da **CONTRATADA**.

5.1.19. Por ocasião do recebimento das refeições, se houver alguma suspeita ou a constatação de alterações nas características organolépticas das mesmas, pela **CONTRATANTE**, automaticamente a **CONTRATADA** deverá providenciar preparações substitutivas, no prazo máximo de 1 hora após a entrega. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a empresa ficará sujeita à aplicação de penalidades previstas por lei. Na reincidência da devolução, o fornecedor ficará sujeito ao cancelamento do fornecimento.

5.1.20. As refeições devem ser distribuídas e consumidas prontamente, evitando riscos.

5.1.21. O lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética deverá ser removido quantas vezes forem necessárias para locais adequados, acondicionados em embalagens que atendam às normas da ABNT.

5.1.22. A **CONTRATADA** deverá fornecer às Unidades todos os equipamentos e utensílios necessários ao perfeito atendimento dos pacientes e demais comensais.

5.1.23. A **CONTRATADA** deverá fornecer às Unidades termômetros em número suficiente, para controle da temperatura das refeições entregues.

5.1.24. Os utensílios que transportam líquidos, como por exemplo, recipientes térmicos, jarras, etc., deverão ser fixos para cada unidade e devidamente identificados.

5.1.25. Os equipamentos, utensílios e recipientes deverão ser substituídos sempre que necessário.

5.1.26. As despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições correrão por conta da contratada, não cabendo à **CONTRATANTE** qualquer reembolso.

5.1.27. O exercício da fiscalização constante não exime a **CONTRATADA** da responsabilidade que assumiu, no tocante à boa qualidade dos serviços prestados. A ausência total ou parcial da fiscalização em nada diminui a total responsabilidade da **CONTRATADA**.

5.1.28. A **CONTRATANTE** poderá solicitar à **CONTRATADA** a apresentação da Caderneta de Controle Sanitário, emitida pelo órgão competente.

## **5.2.1 Dependências e instalações físicas da CONTRATADA:**

5.2.1. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução dos serviços.

5.2.2. Efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências da **CONTRATANTE**, mediante prévia e expressa autorização.

5.2.3. A **CONTRATADA** deverá adaptar às suas expensas e sem ônus para a **CONTRATANTE**, instalações e equipamentos necessários ao atendimento deste Contrato.

5.2.4. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço.

5.2.5. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço.

5.2.6. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

5.2.7. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços.

5.2.8. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

5.2.9. Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades.

5.2.10. As dependências da **CONTRATADA** poderão ser vistoriadas a qualquer momento pela **CONTRATANTE**.

5.2.11. Manter atualizado durante todo o período de vigência do Contrato os atestados registrados no Conselho Regional de Nutricionistas do local.

5.2.12. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

5.2.13. Devem ser implantados procedimentos de boas práticas de modo a prevenir a presença de insetos e roedores. A aplicação dos produtos só deve ser realizada quando adotadas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.2.14. As demais características do local deverão seguir os critérios estabelecidos na Portaria nº CVS 22/2020.

### 5.3. Equipe de trabalho:

5.3.1. Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, em quantidade suficiente e necessária para o cumprimento das obrigações assumidas.

5.3.2. A **CONTRATADA** se obriga a cumprir e fazer com que todo o pessoal em serviço observe os regulamentos disciplinares de Segurança e Higiene do Trabalho, fornecendo so meios apropriados e necessários para tal.

5.3.3. Manter quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a cada 12 meses, sendo que poderá ser reduzido o prazo, de acordo com a Vigilância Sanitária. Caso ocorra alguma alteração nos resultados, o funcionário deverá ser substituído e encaminhado para tratamento.



5.3.3.1. Será obrigatória a realização de exames dermatológicos, proto parasitológicos, hemogramas, urina tipo I, coprocultura e VDRL a cada 6 (seis) meses. De todo o pessoal de cozinha. Incluindo as copeiras, devendo os resultados ser encaminhados à responsável da unidade. Os funcionários que tiverem os exames alterados deverão ser substituídos e encaminhados para tratamento.

5.3.4. Apresentar à **CONTRATANTE**, quando solicitados, os laudos de saúde de seus empregados.

5.3.5. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, bota antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar.

5.3.5.1. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados com o crachá da empresa.

5.3.5.2. O funcionário será obrigado a usar redinha nos cabelos, além de touca, sendo proibido o uso de bijuterias e esmaltes nas unhas.

5.3.6. Manter atualizado na **CONTRATANTE** as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários.

5.3.7. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

5.3.8. Manter profissional responsável técnico pelos serviços, providenciando, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8666/1993 e CFN Nº 378/2005, a efetiva substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

5.3.9. Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, sem ônus para a unidade.

5.3.10. Além das despesas relativas a salários e encargos salariais trabalhistas e de Previdência Social, a contratada arcará também com as despesas médicas de seu pessoal.

5.3.11. Apresentar, quando solicitado, os comprovantes de pagamentos de benefícios e encargos.

5.3.12. Comunicar à **CONTRATANTE** quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem a **CONTRATANTE** em seus processos.

5.3.13. Deverá ser afastado imediatamente qualquer funcionário cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses da **CONTRATANTE**, promovendo sua imediata substituição.

5.3.15. Todo e qualquer dano causado pelos funcionários da empresa, serão de sua responsabilidade, devendo haver a imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber.

5.3.16. A **CONTRATADA** se obriga a prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela unidade, assim como a atender as reclamações, exigências ou observações por ela feitas.

#### **5.4. Controle de qualidade e produção da alimentação:**

5.4.1. As refeições e os procedimentos serão feitos na empresa contratada, seguindo padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, a saber:

##### **5.4.1.1. TEMPO**

- a) Alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do transporte;
- b) Abaixo de 60 °C, a maioria dos alimentos prontos suporta apenas 1 hora.

##### **5.4.1.2. TEMPERATURA**

- a) É o fator mais importante para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos;
- b) A temperatura interna do alimento deverá atingir 65°C por dez minutos ou 75°C por cinco minutos e deve-se mantê-lo acima de 60°C;
- c) A temperatura da refrigeração abaixo de 4°C é indicada para evitar a multiplicação dos patógenos, sendo que o congelamento abaixo de 15°C previne os patógenos e retarda os psicrófilos, deteriorantes.

##### **5.4.1.3. TÉCNICA**

- a) Antes da montagem dos alimentos para transporte, estes devem estar em temperatura máxima (em torno de 85 °C), após a montagem, em torno de 70 °C;
- b) Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte;
- c) Atenção especial para as condições higiênicas dos recipientes de transporte;
- d) A montagem deve ser realizada o mais próximo possível do transporte.

##### **5.4.1.4. TRANSPORTE**

- a) Transportar as refeições devidamente acondicionadas em embalagens descartáveis com divisões e devidamente tampadas, e durante o transporte em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até o(s) local(is) indicado(s) pela **CONTRATANTE**. As saladas e sobremesas serão acondicionadas em embalagens simples com tampa; as frutas deverão ser adequadamente higienizadas e embaladas individualmente.
- b) As embalagens para transporte deverão ser confeccionadas em polipropileno isotérmicas, bem vedadas;
- c) Os alimentos quentes devem permanecer acima de 65°C, monitorar temperatura na saída e chegada do local de distribuição;
- d) Os alimentos frios devem permanecer abaixo de 10°C, salada/sobremesa 7°C;
- e) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela **CONTRATANTE**.
- f) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos apropriados de acordo com as Normas da Portaria Municipal nº 1210/2006, com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS 15/1991 e suas alterações, e Portaria CVS 05/2013., bem como as relativas à manutenção de higiene e de conservação.
- h) Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS 15/1991 e suas alterações.
- i) Fornecer um termômetro à Unidade para conferência no momento da entrega da alimentação.

5.4.2. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

5.4.3. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

5.4.4. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Portaria nº CVS 22/2020.

5.4.5. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

5.4.6. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

5.4.7. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

5.4.8. Elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal – e submeter à apreciação do **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao primeiro dia de sua utilização. Fica assegurada à **CONTRATANTE** o direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões contratados, solicitando a variação de itens que julgar necessária.. A **CONTRATADA** não poderá alterar o cardápio sem a aceitação prévia e por escrito da **CONTRATANTE**.

5.4.9. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados após justificativa por escrito e os hortifrutícolas substituídos com apresentação do boletim do CEAGESP do dia.

5.4.10. Os cardápios deverão ser variados semanalmente.

5.4.11. As frutas poderão ser repetidas duas vezes por semana.

5.4.12. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para pacientes com dietas especiais (exemplo: Diabetes, Hipertensão Arterial, etc.)

5.4.13. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas, Dia das Crianças), observadas as características de cada atendimento.

5.4.14. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências da **CONTRATANTE**.

5.4.15. As preparações deverão ser especificadas quanto aos componentes, *per capita* e valor nutritivo.

5.4.16. Cada preparação deverá ser feita exclusivamente para atender a uma determinada refeição, sendo que não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos e óleo já utilizado.

5.4.17. Deverá ser encaminhado à responsável pela unidade da **CONTRATANTE** amostra de todas as preparações do dia, para degustação.

5.4.18. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

5.4.19. Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65° C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7° C;

5.4.19. Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

5.4.20. Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houve, para análises microbiológicas.

5.4.21. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

5.4.22. Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

5.4.23. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração e Preparação de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1428/1993 do Ministério da Saúde, e Portaria CVS nº 05/2013, adequando-o à execução dos serviços da Unidade objeto do contrato.

5.4.24. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A. P. C. C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

5.4.25. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

5.4.26. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

5.4.27. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

5.4.28. Para manipulação dos alimentos prontos, deverá a **CONTRATADA** utilizar máscaras e luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização das mãos.

5.4.29. Supervisionar as etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

5.4.30. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso da aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

5.4.31. Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a **CONTRATADA** apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. A **CONTRATANTE** poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfizerem seu controle de qualidade ou que contrariem o Código Sanitário do Município de São Paulo (Lei Municipal 13725/2004).

5.4.32. Os hortifrutigranjeiros devem ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente.

5.4.33. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, com a devida aprovação através de Certificado de Inspeção.

5.4.34. A **CONTRATANTE** poderá vetar a utilização dos materiais descartáveis que não satisfaçam seu controle de qualidade.

5.4.35. Para sanitização de vegetais crus, frutas e equipamentos, deverá ser utilizada solução de hipoclorito de sódio.

5.4.36. Para preparo de carnes em geral, a limpeza deverá ser feita com remoção de nervuras e demais aparas.

5.4.37. Os bifes devem ser de tamanho regular, não se admitindo o serviço de retalhos de carnes quando o cardápio especificar bifes, carnes assadas e etc.

5.4.38. Para o preparo de carne moída, deverá ser utilizado exclusivamente carne de primeira, com limpeza adequada.

5.4.39. Os pratos principais servidos em unidades padronizadas, tais como frango em pedaços, não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade seja superior ao peso mínimo estabelecido.

5.4.40. Para o preparo de aves, utilizar apenas peito, coxas e sobrecoxas.

5.4.41. O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito de preferência em câmara fria, podendo ser usados outros métodos previstos na portaria CVS 05/2013, desde que corretamente monitorados.

5.4.42. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com filme de PVC e mantidos em temperaturas adequadas (acima de 65° ou abaixo de 10°).

5.4.43. Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas em pacotes de filme de polipropileno e, no caso de laranja descascada e cortada ao meio, bem como as frutas servidas em pedaços, como melão, abacaxi e etc., deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso para serem embaladas em embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

5.4.44. Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em molho de um dia para o outro, desprezando-se esta água para a cocção.

5.4.45. O óleo de fritura deverá ser desprezado sempre que apresentar alterações das suas características físico-químicas (PH, ponto de fumaça) ou sensoriais (viscosidade, cor, cheiro) e substituído integralmente mesmo que a alteração ocorra no decorrer do preparo de uma refeição.

5.4.46. No preparo de pescados, utilizar postas ou filé de cação, merluza, garoupa ou pescada.

5.4.47. No caso de frios, utilizar queijo minas, prato ou mussarela, presunto magro, mortadela e outros, sempre de primeira qualidade.

5.4.48. O pão deverá ter peso mínimo de 50 gramas e após preparado deverá ser embalado em pacote em filme de polipropileno.

5.4.49. Os laticínios deverão ser pasteurizados e de primeira qualidade, podendo o leite ser do tipo A ou desnatado, conforme a necessidade do local a que se destine.

5.4.50. O arroz deveser extra, Tipo I, grãos longos.

5.4.51. No preparo do feijão, utilizar os seguintes tipos: carioquinha, branco, roxinho ou preto de primeira qualidade.

5.4.52. O sal deverá ser refinado e iodado.

5.4.53. Utilizar apenas óleo de milho, soja, canola ou girassol, todos de primeira qualidade.

5.4.54. O vinagre deverá ser de primeira qualidade.

5.4.55. As verduras, frutas e legumes, deverão ser frescos e de primeira qualidade.

5.4.56. A bebida deverá ser suco natural, em embalagem Tetra Pak.

5.4.57. Em hipótese alguma poderão ser utilizados corantes químicos artificiais no preparo das refeições.

#### **5.4.58. Controle Bacteriológico das Refeições:**

5.4.58.1. Mensalmente, para controle e monitoração dos procedimentos higiênicos e nos casos de suspeita de toxi-infecção de origem alimentar, a Contratada obriga-se a realizar exames microbiológicos das amostras dos alimentos servidos, sem ônus para a Contratante. Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a Portaria Municipal nº 2619/2011.

#### **5.5. Higienização:**

5.5.1. Atender ao que dispõe a Portaria CVS 05/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos”.

5.5.2. Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos.

5.5.3. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

5.5.4. Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim.

5.5.5. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.5.6. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigente e boas práticas.

5.5.7. Recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente, observada a legislação ambiental.

5.5.8. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS nº 09/2000, controle integrado de pragas, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

#### **5.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho:**



5.6.1. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno da **CONTRATANTE**, referente às normas de segurança.

5.6.2. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, bem como , os de uso nas mesas mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível a sua utilização para outros fins.

5.6.3. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº 6514/1977, regulamentada pela Portaria nº 3214/1978 do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da **CONTRATANTE**, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber.

5.6.4. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P. C. M. S. O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P. P. R. A., contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3214/1978, do Ministério do Trabalho e do Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6514/1977.

5.6.5. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação dos serviços objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

#### **5.7. Responsabilidade Civil:**

5.7.1. A **CONTRATADA** reconhece que é a única e exclusiva responsável e por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONTRATANTE**, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

#### **5.8. Transferência e Subcontratação:**

5.8.1. A **CONTRATADA** não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

5.8.2. A **CONTRATADA** não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste. Excepcionalmente, o transporte das refeições poderá ser subcontratado, desde que com prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

5.8.2.1. Em caso de necessidade de subcontratação de transporte das refeições, a **CONTRATADA** deverá solicitar, por escrito, autorização expressa da **CONTRATANTE** para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

- a) nome e endereço da empresa a ser subcontratada.
- b) nome dos titulares e prepostos da empresa a ser subcontratada.
- c) relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes.

5.8.2.2. A autorização será dada pela **CONTRATANTE**, também por escrito, após o estudo da sua conveniência mediante Carta de Anuência.

5.8.2.3. A **CONTRATADA**, ato contínuo do recebimento da Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado coma subcontratada.

5.8.2.4. A **CONTRATADA** deverá também fornecer à **CONTRATANTE** a relação nominal dos empregados da subcontratada de transporte das refeições para a execução dos serviços, onde conste o número de registro do empregado, número e série da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão de empregado.

5.8.2.5. A subcontratação, mesmo quando autorizada pela **CONTRATANTE**, não exime a **CONTRATADA** das obrigações decorrentes deste contrato, permanecendo a mesma como única responsável perante a **CONTRATANTE**.

5.8.2.6. Os pagamentos serão realizados exclusivamente à **CONTRATADA**.

## **6. ATRIBUIÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. Solicitar à empresa, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, supervisionando rotineiramente quanto à observância das normas de segurança e higiene do trabalho.

6.2. Vistoriar o material de consumo e gênero alimentício usado no serviço, tendo prerrogativa para recusar aquela que se apresente deteriorada, com má qualidade ou cuja marca não seja satisfatória, e com prazo de validade vencido.

6.3. Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio da Unidade. Não serão remuneradas as refeições rejeitadas pelas Unidades por problemas de cardápio ou impróprias para consumo.

6.4. Identificar as pessoas com direitos a vários tipos de refeições e o número destas.

6.5. Notificar a empresa por escrito, sobre defeitos e irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

6.6. Notificar aos funcionários das unidades quanto ao tempo de validade das refeições transportadas.

6.7. Supervisionar a Assistência Alimentar aos pacientes acompanhando a distribuição da alimentação fornecida.

6.8. Solicitar as refeições com 24 horas de antecedência, nas quantidades necessárias.

6.9. Vistoriar as dependências da empresa sempre que entender necessário

## **7. ATRIBUIÇÕES DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA DA CONTRATADA**

7.1. Planejamento dos cardápios.

7.2. Elaboração dos pedidos de gêneros inerentes a composição do cardápio.

7.3. Controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, segundo descrito em técnicas científicas.

7.4. Acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições.

7.5. Supervisão e treinamento de funcionários. Controle dos exames periódicos dos funcionários.

7.6. Supervisão e treinamento quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço.

7.7. Supervisão do transporte da alimentação pronta, controlando o tempo e a temperatura, garantindo a qualidade microbiológica dos alimentos fornecidos e a apresentação dos pratos.

## 8. OFICINA CULINÁRIA:

8.1. A empresa **deverá fornecer mensalmente**, desde que solicitado pela Unidade Requisitante, a totalidade dos alimentos abaixo discriminados a serem utilizados pelos pacientes em Oficinas de Culinária, sendo um máximo de 15 fornecimentos por mês.

| KIT OFICINA CULINÁRIA                 |                   |            |
|---------------------------------------|-------------------|------------|
| ALIMENTO                              | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
| Leite em pó                           | G                 | 400        |
| Leite condensado                      | Lata 395g         | 06         |
| Creme de leite                        | Lata 300g         | 06         |
| Açúcar                                | Kg                | 02         |
| Farinha de trigo                      | Kg                | 06         |
| Coco ralado                           | Pacotes 100g      | 02         |
| Margarina sem sal                     | Tablete de 100g   | 02         |
| Ovos                                  | Dúzia             | 03         |
| Fermento químico em pó                | Lata 100g         | 01         |
| Atum ou sardinha                      | Lata 100g         | 03         |
| Milho para pipoca                     | Kg                | 01         |
| Gelatina (sabor variado)              | Caixa apr. 35g    | 06         |
| Chocolate em pó                       | G                 | 250        |
| Chocolate granulado                   | G                 | 200        |
| Amido de milho                        | Pacote 250g       | 01         |
| Queijo ralado                         | G                 | 100        |
| Doce em calda ou doce de leite        | G                 | 500        |
| Ervilha ou milho ou seleta de legumes | Lata 200g         | 03         |
| Óleo soja, milho, canola ou girassol  | Garrafa 900ml     | 02         |
| Fermento biológico                    | Embalagem 10g     | 03         |
| Goma de mandioca (tapioca)            | Kg                | 01         |

1. A Contratada deverá adaptar às suas despesas e sem ônus para a Contratante, instalações e equipamentos necessários ao atendimento deste Contrato.
2. As despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, correrão por conta da Contratada, não cabendo à Secretaria Municipal da Saúde, qualquer tipo de reembolso.
3. O exercício da fiscalização constante não exime a Contratada da responsabilidade que assumiu, no tocante à boa qualidade dos serviços prestados. A ausência total ou parcial da fiscalização, em nada diminui a total responsabilidade da contratada.
4. Não será permitida distribuição incompleta de qualquer refeição. Dessa forma, todas as etapas de preparo e porcionamento deverão ser supervisionadas minuciosamente antes do horário de transporte, pelas nutricionistas responsáveis da Contratada.
5. Por ocasião do recebimento das refeições, se houver alguma suspeita ou a constatação de alterações nas características organolépticas das mesmas, pela Contratante, automaticamente a Contratada deverá providenciar preparações substitutivas, no prazo máximo de 1 hora após a entrega. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a empresa ficará sujeita à aplicação de penalidades previstas por lei. Na reincidência da devolução, o fornecedor ficará sujeito ao cancelamento do fornecimento.

A Contratante poderá solicitar à Empresa Contratada a apresentação da Caderneta de Controle Sanitário, emitida pelo Órgão competente.

**ANEXO III - MODELO PADRÃO DE PROPOSTA COMERCIAL**  
**(dados mínimos de uso obrigatório por todas as proponentes)**

**Pregão Eletrônico** : 31/2023 – CRS-SE  
**Processo SEI nº** : 6018.2023/0007610-3  
**Tipo** : Menor Preço Global Mensal  
Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada,  
conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência -  
**Objeto** : Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste  
Edital

A empresa..... estabelecida no endereço....., inscrita no CNPJ sob nº ....., propõe executar para a Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste e suas Supervisões, o objeto da contratação em epígrafe, pelo(s) preço(s) abaixo:

**ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA**

| OBJETO/REFEIÇÕES      | QUANTIDADE | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL |
|-----------------------|------------|----------------|-------------|
| Desjejum              |            |                |             |
| Almoço                |            |                |             |
| Lanche/Merenda        |            |                |             |
| Jantar                |            |                |             |
| Kit Oficina Culinária |            |                |             |

**VALOR GLOBAL MENSAL = R\$ \_\_\_\_\_**

**VALOR GLOBAL ANUAL = R\$ \_\_\_\_\_**

- Nos preços acima estão inclusos todos e quaisquer encargos devidos como tributos, taxas e demais pertinentes, inclusive encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais devidos aos profissionais que compõem os serviços contratados, tais como salários, 13º salário, FGTS, INSS, seguros de acidentes, assim como todo e qualquer previsto pela CLT, inclusos transporte e alimentação e outros quaisquer custos de qualquer natureza.
- A validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da sessão pública de pregão.
- Declara, ainda, especificamente, que por ocasião da assinatura do Termo de Contrato, disporá dos elementos necessários para cumprimento do contrato.
- Declara, outrossim, que por ser de seu conhecimento, se submete a todas as cláusulas e condições do Edital relativas a licitação supra, bem como, às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 62.100/2022 e demais normas complementares.
- 

São Paulo, ..... de..... de 202....

\_\_\_\_\_  
(nome e assinatura do representante legal da proponente), RG, CPF, Cargo

**Pregão Eletrônico** : 31/2023 – CRS-SE

**Processo SEI nº** : 6018.2023/0007610-3  
**Tipo** : Menor Preço Global Mensal  
**Objeto** : Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada, conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste Edital

**ANEXO III “A”**

**MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

**MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

|                                                                   |                                           |            |              |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------|--------------|
| <b>[posto] – Valor Unitário Mensal</b>                            |                                           |            |              |
|                                                                   |                                           |            |              |
| <b>I - Salário estimado do profissional</b>                       |                                           |            |              |
|                                                                   |                                           |            |              |
|                                                                   |                                           |            |              |
| <b>II - Composição da remuneração</b>                             |                                           |            |              |
|                                                                   | Salário                                   |            | R\$ -        |
|                                                                   | Outros (discriminar)                      |            | R\$ -        |
| <b>Total da remuneração</b>                                       |                                           |            | <b>R\$ -</b> |
|                                                                   |                                           |            |              |
| <b>III - Encargos sociais incidentes sobre a remuneração</b>      |                                           |            |              |
| <b>Grupo A - Encargos sociais básicos</b>                         |                                           |            |              |
| A .01                                                             | INSS                                      | %          | R\$ -        |
| A .02                                                             | FGTS                                      | %          | R\$ -        |
| A .03                                                             | SESI / SESC                               | %          | R\$ -        |
| A .04                                                             | SENAI / SENAC                             | %          | R\$ -        |
| A .05                                                             | INCRA                                     | %          | R\$ -        |
| A .06                                                             | SEBRAE                                    | %          | R\$ -        |
| A .07                                                             | Salário Educação                          | %          | R\$ -        |
| A .08                                                             | Riscos Ambientais do Trabalho (RAT x FAP) | %          | R\$ -        |
| <b>Subtotal do Grupo A</b>                                        |                                           | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                   |                                           |            |              |
| <b>Grupo B - Encargos que recebem a incidência do grupo A</b>     |                                           |            |              |
| B .01                                                             | 13º salário                               | %          | R\$ -        |
| B .02                                                             | Férias (incluindo 1/3 constitucional)     | %          | R\$ -        |
| B .03                                                             | Aviso Prévio Trabalhado                   | %          | R\$ -        |
| B .04                                                             | Auxílio doença                            | %          | R\$ -        |
| B .05                                                             | Acidente de Trabalho                      | %          | R\$ -        |
| B .06                                                             | Faltas legais                             | %          | R\$ -        |
| B .07                                                             | Férias sobre licença maternidade          | %          | R\$ -        |
| B .08                                                             | Licença paternidade                       | %          | R\$ -        |
| <b>Subtotal do Grupo B</b>                                        |                                           | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                   |                                           |            |              |
| <b>Grupo C - Encargos que não recebem a incidência do grupo A</b> |                                           |            |              |

|                                                                      |                                                                   |            |              |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------|--------------|
| C .01                                                                | Aviso Prévio Indenizado                                           | %          | R\$ -        |
| C .02                                                                | Indenização Adicional                                             | %          | R\$ -        |
| C .03                                                                | Multa do FGTS - funcionários ativos                               | %          | R\$ -        |
| C .04                                                                | Contribuição Social (LC 110/2001) - funcionários ativos           | %          | R\$ -        |
| <b>Subtotal do Grupo C</b>                                           |                                                                   | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>Grupo D - Incidência do Grupo A sobre o Grupo B</b>               |                                                                   |            |              |
| D.01                                                                 | Incidência dos encargos do grupo "A" sobre os itens do grupo "B"  | %          | R\$ -        |
| <b>Subtotal do Grupo D</b>                                           |                                                                   | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>Grupo E - Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado</b>  |                                                                   |            |              |
| E.01                                                                 | Incidência do FGTS exclusivamente sobre o aviso prévio indenizado | %          | R\$ -        |
| E.02                                                                 | FGTS sobre afastamento superior 15 dias por acidente trabalho     | %          | R\$ -        |
| <b>Subtotal do Grupo E</b>                                           |                                                                   | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>Grupo F - Incidência do Grupo A sobre o Salário-Maternidade</b>   |                                                                   |            |              |
| F.01                                                                 | Encargos do grupo "A" sobre salário-maternidade                   | %          | R\$ -        |
| <b>Subtotal do Grupo F</b>                                           |                                                                   | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>Taxa Total de Encargos Sociais (A + B + C + D + E + F)</b>        |                                                                   | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>V - Valor total de Remuneração + Encargos Sociais</b>             |                                                                   |            | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>VI – Insumos</b>                                                  |                                                                   |            |              |
|                                                                      | Uniforme                                                          |            |              |
|                                                                      | Manutenção de equipamentos                                        |            |              |
|                                                                      | Auxílio Alimentação                                               |            |              |
|                                                                      | Vale-transporte                                                   |            |              |
|                                                                      |                                                                   |            | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>VII - Valor total de Remuneração + Encargos Sociais + Insumos</b> |                                                                   |            | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>VIII - Benefícios e Despesas Indiretas – BDI</b>                  |                                                                   |            |              |
|                                                                      | LDI                                                               | %          | R\$ -        |
|                                                                      | Despesas Administrativas / Operacionais                           | %          | R\$ -        |
|                                                                      | Outras despesas (discriminar)                                     | %          | R\$ -        |
| <b>Total – Benefícios e despesas indiretas</b>                       |                                                                   | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>IX - Tributação sobre o faturamento</b>                           |                                                                   |            |              |
|                                                                      | ISSQN ou ISS                                                      | %          | R\$ -        |
|                                                                      | COFINS                                                            | %          | R\$ -        |
|                                                                      | PIS                                                               | %          | R\$ -        |
| <b>Total - Tributos sobre o faturamento</b>                          |                                                                   | <b>Σ %</b> | <b>R\$ -</b> |
|                                                                      |                                                                   |            |              |
| <b>X - Valor Total Geral</b>                                         |                                                                   |            | <b>R\$ -</b> |



**Observações:**

- a) A empresa contratada deverá apresentar uma planilha de custo para cada posto de trabalho constante do Anexo III - “Modelo de Proposta de Preços”;
- b) O percentual, a inclusão e a exclusão de cada item da planilha é de responsabilidade da Contratada;
- c) Os percentuais do item “III – Encargos Sociais” incidem diretamente sobre o item “Total da Remuneração”;
- d) Os percentuais do item “VIII - Benefícios e Despesas Indiretas – BDI” incidem sobre o item “VII - Valor total de Remuneração + Encargos Sociais + Insumos”;
- e) Os percentuais do item “IX - Tributação sobre o faturamento” incidem sobre o item “X - Valor Total Geral”;
- f) O item “X - Valor Total Geral” refere-se à somatória de “VII - Valor total de Remuneração + Encargos Sociais + Insumos”, “Total – Benefícios e despesas indiretas” e “Total - Tributos sobre o faturamento”;
- g) O item “X - Valor Total Geral” é o valor a ser importado para a planilha do Anexo III - “Modelo de Proposta de Preços”.

**Processo SEI nº** : 6018.2023/0007610-3  
**Tipo** : Menor Preço Global Mensal  
**Objeto** : Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada,  
conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência -  
Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste  
Edital

#### **ANEXO IV**

#### **MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO DE NÃO CADASTRAMENTO E INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS PARA COM A FAZENDA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por  
intermédio de seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade  
nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ DECLARA, sob as penas da Lei, que não está  
inscrita no Cadastro de Contribuintes Mobiliários do Município de São Paulo, bem assim que não possui  
débitos para com a Fazenda deste Município.

(local do estabelecimento), de de 20...

\_\_\_\_\_  
(nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal/procurador)

**Pregão Eletrônico** : 31/2023 – CRS-SE  
**Processo SEI nº** : 6018.2023/0007610-3  
**Tipo** : Menor Preço Global Mensal  
Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada,  
**Objeto** : conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência -  
Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste  
Edital

**ANEXO V**  
**MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÕES**  
**(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

A \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ DECLARA:

- 1) para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz
- 2) que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 3) que não se encontra declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública.
- 4) que observou e atende plenamente aos requisitos previstos aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21 (aplicável a ME/EPP);
- 5) que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.
- 6) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.
- 7) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da CF/88.
- 8) Que, em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49.

(local do estabelecimento), de de 20...

Representante Legal/Procurador  
(nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal/procurador)

**Pregão Eletrônico** : 31/2023 – CRS-SE  
**Processo SEI nº** : 6018.2023/0007610-3  
**Tipo** : Menor Preço Global Mensal  
Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada,  
**Objeto** : conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência -  
Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste  
Edital

## ANEXO VI

### CRITÉRIOS DE ANÁLISE ECONÔMICO-FINANCEIRA (BALANÇO PATRIMONIAL)

A situação econômica e financeira da licitante será aferida mediante a apresentação do balanço patrimonial do exercício anterior ao da realização do certame licitatório e dos índices de: Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG).

$$\text{Índice de Liquidez Geral (LG):} \quad \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Ativo Realizável à Longo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1,0$$

$$\text{Índice de Liquidez Corrente (LC):} \quad \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,0$$

$$\text{Índice de Solvência Geral (ISG):} \quad \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1,0$$

**Pregão Eletrônico** : 31/2023 – CRS-SE  
**Processo SEI nº** : 6018.2023/0007610-3  
**Tipo** : Menor Preço Global Mensal  
Prestação de serviços de nutrição e alimentação transportada,  
**Objeto** : conforme especificações constantes do Anexo II Termo de Referência -  
Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço deste  
Edital

#### **ANEXO VII**

#### **Modelo de ciência de condições e especificações técnicas dos locais de execução do contrato (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

A \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ DECLARA:

Ter ciência das condições e especificações técnicas dos locais onde serão executadas as prestações de serviço do objeto apresentado neste Edital, bem como ter ciência que este edital faculta aos licitantes interessados a realização de vistorias técnicas nas unidades de Saúde em que serão executados os serviços.

(local do estabelecimento), XX de XX de 20XX.

---

**(assinatura e identificação do representante legal/procurador da licitante)**