

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO Nº 6018.2025/0118119-2

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Total/Global Anual.

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

UASG: 925210

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 22/05/2026 ÀS 08h00.

ÍNDICE

I EDITAL

Preâmbulo – Indicação da Unidade

- 1 - Embasamento Legal;
- 2 - Objeto;
- 3 - Condições de participação;
- 4 - Acesso às informações;
- 5 - Impugnação do Edital;
- 6 - Apresentação de Propostas de Preços;
- 7 - Abertura da Sessão e Classificação Inicial das Propostas de Preços;
- 8 - Etapa de Lances;
- 9 - Modo de disputa aberto e fechado;
- 10 - Julgamento;
- 11 - Habilitação;
- 12 - Fase Recursal;

- 13** - Adjudicação e Homologação;
- 14** - Preço, Reajuste e Dotação;
- 15** - Condições do ajuste e garantia para contratar;
- 16** - Prazo para início da prestação dos serviços e condições;
- 17** - Condições de recebimento e pagamento;
- 18** - Penalidades;
- 19** - Das Disposições Gerais;

II ANEXOS

- ANEXO I:** Termo de Referência - Especificações Técnicas e Condições de Prestação do Serviço.
- ANEXO II:** Minuta do Contrato
- ANEXO III:** Modelo de Proposta de Preços
- 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

PREÂMBULO

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, através da COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE, situada na Rua Doutor Virgílio de Carvalho Pinto, 519, Pinheiros, São Paulo, Capital, CEP 05415-030, por intermédio de seu Pregoeiro, designado pela Portaria nº 003/2026/CRS-O.G, torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com critério de julgamento de MENOR VALOR TOTAL/GLOBAL ANUAL, 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> - UASG nº 925210, nas condições descritas neste Edital, devendo ser observado o início da sessão no dia **22/05/2026 ÀS 08h00.**

Este Edital, seus anexos, o resultado do Pregão e os demais atos pertinentes também constarão do site <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

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

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

2.2 Deverão ser observadas as especificações e condições de fornecimento constantes do Termo de Referência – Anexo I, 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) – 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, bem como as cooperativas 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 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 anexo.

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 licitacaocrsoeste@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, licitacaocrsoeste@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 TOTAL/GLOBAL ANUAL, 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, conforme disposto no Item 6.1 deste Edital, 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 indicado 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 ou percentual de desconto maior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de 20 segundos (ou conforme permissão da plataforma ComprasGov) 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 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, bem como de cooperativas 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, ou cooperativa

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, ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 1º, §2º, do Decreto nº 56.475/2015, 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, ou cooperativa 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), ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 1º, §2º, do Decreto nº 56.475/2015 (COOP), 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/COOP 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 à 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 e solicitação fundamentada, enviar a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizado.
- 8.15** Encerrada a negociação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9 MODO DE DISPUTA ABERTO E FECHADO

- 9.1** Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.
- 9.1.1** No modo de disputa aberto e fechado à etapa de envio de lances terá duração de quinze minutos.
- 9.1.2** Decorrido o prazo inicial, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.
- 9.1.3** Em sequência, será aberta oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo, bem como os das ofertas com valores de até 10% (dez por cento) superiores possam apresentar lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, podendo os licitantes, nestas condições, optarem por manter o último lance da etapa aberta ou ofertar melhor lance. O lance final será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 9.1.4** Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item anterior, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de

classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

10 JULGAMENTO

- 10.1** Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do MENOR VALOR TOTAL/GLOBAL ANUAL, 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 item 11 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 às 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 ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado, na forma prevista nos artigos 27 e 28 da Lei Federal n. 12.690/2012;

- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;
- 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 Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.
- c) Certidão de regularidade de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União, inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão de regularidade de débitos referentes a tributos estaduais relacionados com o objeto licitado, expedida por meio de unidade administrativa competente da sede ou domicílio da licitante.
- d.1) No caso de a 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.
- e) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).
- f) Certidão de Regularidade em relação à Fazenda Pública Municipal.
- g) Regularidade perante o Cadin Municipal.
- h) 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 02 (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 pela Lei nº. 6.404/76, 11.638/07, 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 Autenticada, 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 também deverá apresentar ANÁLISE ECONÔMICO-FINANCEIRA (BALANÇO PATRIMONIAL), conforme consta do ANEXO VI, sendo certo que, caso não tiver alcançado os índices ali constantes, será considerada inabilitada.

11.5.4 Qualificação técnica:

- a)** Atestado(s)/certidão(ões) de capacidade técnico-operacional, em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) o fornecimento anterior pertinente e compatível com o objeto desta licitação, independentemente de quantitativos, com caracterização do bom desempenho da licitante.
- a.1)** O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinado(s) por autoridade ou representante de quem o(s) expediu, com a devida identificação, não lhe sendo exigido prazo de validade.
- b)** Os Licitantes deverão apresentar os dados pessoais do Responsável Técnico (Nutricionista), bem como Registro Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, para execução e acompanhamento das atividades. Devendo ainda apresentar cópia da CTPS com anotação do vínculo profissional ou, na ausência, cópia do contrato de prestação de serviços, quando se tratar de Profissional Liberal.

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 parágrafos §1º, §2º, §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 assinadas pelo representante legal da licitante, sendo recomendada a utilização do modelo constante no ANEXO III 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 assinados 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;
 - 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;

- 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;
- e) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), disponível no endereço eletrônico <https://www.portalttransparencia.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, bem como de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 1º, §2º, do Decreto nº 56.475/2015, 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 declarada 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 até 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, de 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 O preço inicialmente contratado é fixo e irrevogável, devendo observar as cláusulas contratuais para as demais situações da relação contratual.

14.4 Os recursos necessários para suporte do contrato, onerarão as dotações nº 84.00.84.27.10.301.4015.2.520.3.3.90.30.00.00.1.500.9001-0. 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 II 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** A licitante adjudicatária deverá ter registro atualizado no Cadastro de Credores junto à Secretaria Municipal de Finanças e Desenvolvimento Social (SF), ou, caso não possua, deverá providenciá-lo no prazo de **02 (dois) dias úteis**, a partir da homologação do certame, junto ao setor de contabilidade da Contratante, sob pena de configurar recusa na contratação para fins de aplicação das penalidades previstas neste Edital.
- 15.2.3** Os documentos mencionados nesta cláusula deverão ser apresentados em cópias autenticadas 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.
- 15.4** 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.
- 15.4.1** 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.
- 15.4.2** O aviso da nova sessão será publicado no Diário Oficial da Cidade e divulgação no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/compras/pt-br> – Coordenadoria Regional de Saúde Oeste - UASG nº 925210.
- 15.4.3** 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.
- 15.5** **A LICITANTE ADJUDICATÁRIA FICA CIENTE DE QUE:**
- 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 e/ou cooperados que participem da execução do objeto contratual.

- 15.5** Deverá ser prestada garantia para contratar, nos termos do art. 125 do Decreto Municipal nº 62.100/2022, com prazo não superior a 15 (quinze) dias contados da assinatura do contrato, 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 16.6.
- 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 II) ou, excepcionalmente, por meio de Ordem de Início dos Serviços.

- 16.1.1** O serviço deverá ser prestado de acordo com o ofertado na proposta (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 anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021, e do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100, de 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.
- 16.1.3** 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.
- 16.1.4** Na ausência de expressa oposição, e observadas as exigências contidas nos incisos I e II do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100, de 2022, o ajuste poderá, a critério da Administração Pública, ser prorrogado, mediante despacho da autoridade competente.
- 16.1.5** A não prorrogação do prazo de vigência contratual, por conveniência da Administração, não gerará à Contratada o direito a qualquer espécie de indenização.
- 16.1.6** 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.
- 16.2** A DATA DE INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS será certificada pela unidade responsável pelo acompanhamento da execução contratual.
- 16.3** 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 62.100/22, 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 no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21 e Seção XI do Decreto Municipal nº 62.100/21.

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 retirar/receber a nota de empenho, 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 20.2 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.
- 18.4.5** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.
- 18.5** 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, que deverá ser dirigido à Sra. REGIANE DE SANTANA PIVA, e protocolizado nos dias úteis, das 09 às 16 horas.
- 18.6** Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.
- 18.7** 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.

18.8 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, de 2021

18.9 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 ouvidas, se for o caso, as Unidades competentes.
- 19.10** Integrarão o ajuste a ser firmados, 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> e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.
- 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), endereço eletrônico [http: https://www.gov.br/compras/pt-br](http://https://www.gov.br/compras/pt-br).
- 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, 05 de maio de 2026.

SAMUEL MILHORENÇO PIRES
Pregoeiro
Coordenadoria Regional de Saúde Oeste

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO Nº 6018.2025/0118119-2

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Total/Global Anual.

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

UASG: 925210

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 22/05/2026 ÀS 08h00.

PROCESSO 6018.2025/0118119-2

Termo SMS/CRS-O/DAF Nº 144721735

Termo de Referência

Trata o presente de Termo de Referência para Contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

Os CAPS II Adulto Butantã, CAPS II Adulto Perdizes, CAPS II AD Pinheiros, CAPS IJ Butantã, CECCO Bacuri e CECCO Previdência fazem parte da rede de atenção psicossocial da CRS Oeste, tendo como população alvo pessoas em sofrimento psíquico decorrente de transtornos mentais graves e persistentes incluindo aqueles relacionados ao uso de substâncias psicoativas e outras situações clínicas que impossibilitem estabelecer laços sociais e realizar projetos de vida. Estas ações estão em conformidades com a Política Nacional de Saúde Mental e nas Diretrizes da Política Nacional sobre Drogas: Resolução CIT n.º 32/2017, de 17 de dezembro de 2017; Portaria GM/MS n.º 3588, de 21 de dezembro de 2017; Portaria Interministerial n.º 2, de 21 de dezembro de 2017; Portaria GM/MS n.º 2663, de 11 de outubro de 2017; Portaria GM/MS n.º 1315, de 11 de março de 2018; Resolução CONAD n.º 1, de 9 de março de 2018; Portaria SAS/MS 544, de 7 de maio de 2018; Portaria GM/MS n.º 2.434, de 15 de agosto de 2018; Resolução CIT n.º 35/2018, 25 de janeiro de 2018; Resolução CIT n.º 36/2018, de 25 de janeiro de 2018 e **Lei Municipal Nº 13.325, 08 de fevereiro de 2002.**

A alimentação balanceada representa estratégia importante no cuidado e vinculação das pessoas que vivem com HIV ao SAE (Serviço de Atendimento Especializado em HIV/AIDS). A Tuberculose é uma das doenças oportunistas que mais levam ao óbito pessoas com AIDS. Diariamente, os SAE realizam a coleta de exames laboratoriais dos pacientes para controle de seus tratamentos. Estas coletas requerem jejum e em seguida a alimentação para a tomada dos antirretrovirais, que são drogas fortes. Pessoas com HIV e Tuberculose (Tb), atendidas nos SAE, devem fazer uso da medicação diária de Tb em jejum e em seguida, receberem alimentação balanceada e tomada de antirretrovirais e esquema de tratamento da Tuberculose.

Desta forma é preconizada que a primeira refeição seja balanceada, contendo elementos que irão nutrir o paciente para receber as medicações após um longo período em jejum. Em muitos casos, estes pacientes terão esta única refeição adequada no dia.

As equipes trabalham com competências multidisciplinares compondo projetos terapêuticos individuais (PTS) para os usuários dos serviços.

A alimentação representa importante estratégia de cuidado, e aparece como atribuição dos CAPS na portaria 336 de 2002 do Ministério da Saúde; pode ser utilizada como estratégia de desenvolvimento de autonomia e independência; estímulo à coordenação motora; atendimento e orientação aos pais ou cuidadores e em casos de seletividade e restrição alimentar serve como estímulo para reintrodução alimentar, ampliação de paladar, cheiro e texturas.

As refeições podem compor o PTS de usuários a depender da indicação da equipe servindo como instrumento de adesão, socialização e estimulação no cuidado com os pacientes além de muitas vezes representar a possibilidade de refeição balanceada para pessoas que vivenciam condições socioeconômicas desfavoráveis e vulnerabilidade.

Este Termo de Referência tem como preceito a elaboração de cardápios alimentares que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população abrangida em nossas unidades. A padronização de procedimentos propiciará a racionalidade e a uniformidade de tratamento quanto:

- Ao padrão alimentar;
- Ao controle;
- À supervisão;
- À avaliação dos serviços prestados;
- À uniformização dos valores dispendidos;
- À destinação final de resíduos sólidos.

2. OBJETO:

Contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

2.1. Será responsabilidade integral da Contratada os equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), combustível, gás, manutenção de áreas, equipamentos e aquisição dos gêneros alimentícios, assim como de todos os recipientes para acondicionamento das refeições a serem servidas.

2.1.1. Ressalta-se que, na composição de preços deverá estar incluídas as despesas com o transporte da alimentação, bem como as despesas de energia elétrica e de abastecimento de água.

3. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A Contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste contemplando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria 2619/2011 SMS.G, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

3.2. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, de forma que a alimentação seja preparada, porcionada e distribuída, devendo ser embasada nas Especificações Técnicas definidas neste Termo de Referência.

3.3. Para operacionalização desses serviços deverão ser previstos:

3.3.1. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral necessários para a execução dos serviços (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros);

3.3.2. A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

3.3.3. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados;

3.3.4. A disponibilização de veículos apropriados ao transporte das refeições, que deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos até as unidades de atendimento indicadas pelo Contratante, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

3.4. Fica definido como unidade de medida para contratação desses serviços a nomenclatura **refeição**. São consideradas individualmente como refeição:

3.4.1. Desjejum;

3.4.2. Almoço;

3.4.3. Lanche da tarde;

3.4.4. Colação

3.4.5. Kit lanche;

3.4.6. Oficinas de culinária;

3.4.7. Festivas.

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários por dia, os tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

4.2. Segundo as características da(s) unidade(s) atendida(s), observa-se, ainda:

4.2.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, estando em condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

4.2.3. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro adequado de pessoal (técnico, operacional e administrativo) e em número suficiente necessário para a execução das atividades;

4.3. A operacionalização, a distribuição e o porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo Responsável Técnico (RT) da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

4.4. Para a execução dos serviços, a Contratada deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

4.4.1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

4.4.2. Elaboração de cardápio diário completo – quinzenal ou mensal;

4.4.3. Aquisição, armazenamento e controle (quantitativo e qualitativo) de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

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

4.4.5. Coleta de amostras da alimentação preparada;

4.4.6. Transporte externo das refeições até as unidades de saúde;

4.4.7. Entrega das refeições nas unidades da CONTRATANTE, estando devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos, observando a apresentação, a temperatura e a qualidade, de forma a manter as condições adequadas, conforme Portaria 2619/2011 SMS.G

5. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1. A CONTRATADA deverá seguir todas as legislações vigentes adotadas pela Vigilância Sanitária do Município de São Paulo durante a execução do CONTRATO;

5.2. As refeições destinadas aos usuários das unidades deverão ser produzidas integralmente nas dependências da CONTRATADA;

5.3. As refeições serão distribuídas nas unidades por funcionários da CONTRATANTE, em embalagem descartável (dentro das normas da ABNT) nos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE.

5.4. Os usuários deverão receber refeições porcionadas em embalagens térmicas descartáveis que mantenham o padrão de qualidade da refeição ofertada, com o objetivo de evitar acidentes e preservar o conforto dos usuários;

5.5. A produção, porcionamento, distribuição das refeições deverá ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA (Nutricionista) de maneira a observar sua apresentação, qualidade das preparações, quantidade porcionada e temperatura, para que realize as alterações ou adaptações necessárias caso seja observada qualquer inadequação, visando o atendimento adequado e satisfatório.

5.6. Dos Cardápios

5.6.1. 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. O cardápio deverá seguir as recomendações do “Guia Alimentar para População Brasileira” (2 ed. Ministério da Saúde, Brasil, 2014), em especial:

5.6.1.1. Priorizar alimentos in natura ou minimamente processados, como frutas, verduras, legumes, grãos, carnes, leite e ovos.

5.6.1.2. Evitar alimentos ultraprocessados, como refrigerantes, salgadinhos, biscoitos recheados, macarrão instantâneo, entre outros.

5.6.1.3. Incluir alimentos de todos os grupos alimentares em quantidades adequadas, respeitando as necessidades nutricionais individuais.

5.6.1.4. Variar o cardápio diariamente, para garantir a ingestão de nutrientes diferentes e evitar a monotonia alimentar.

5.6.1.5. Reduzir o consumo de açúcares, gorduras saturadas e gorduras trans, que podem aumentar o risco de doenças crônicas.

5.6.1.6. Usar temperos naturais e evitar o excesso de sal, açúcar e óleos.

5.6.2. 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.

5.6.3. 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.

5.6.4. Deverão constar dos cardápios cálculos dos macronutrientes e valor energético total. Seguindo a literatura técnica disponível (“Guia Alimentar para População Brasileira, 2 ed. Ministério da Saúde, Brasil, 2014” e “Nutrition Standards for Consumers of Inpatient Mental Health Service in NSW, ACI Nutrition Network, 2013”), cada uma das refeições e kits deverão ser orientadas para compor uma dieta diária por comensal com os seguintes parâmetros aproximados em termos de macro e micronutrientes:

- Valor energético: 2000 calorias/dia

- Proteínas: 90g/dia

- Gorduras: entre 20 a 35% do total de calorias. Não mais do que 10% devem ser de gorduras saturadas;
- Carboidratos: pelo menos uma opção de carboidrato de baixo índice glicêmico por refeição;
- Fibras: mínimo de 30g/dia
- Vitamina C: mínimo de 45mcg/dia
- Folato: mínimo de 400mcg/dia
- Cálcio mínimo de 1000mg/dia
- Ferro: mínimo de 11mg/dia, sempre servido com associação com fonte de Vitamina C para aumentar absorção;
- Zinco: mínimo de 14mg/dia
- Magnésio: mínimo de 420mg/dia;
- Sódio: máximo de 2300mg/dia

5.6.5. 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°.

5.6.6. Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 dias de sua utilização. A CONTRATADA poderá oferecer alimentos diversos dos descritos no presente termo, desde que seja justificada sua utilização para aumentar a variedade de alimentos oferecidos e desde que as refeições se enquadrem nos parâmetros nutricionais descritos acima. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da CONTRATANTE e mediante justificativa da CONTRATADA.

5.6.6.1. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, no primeiro dia útil do mês anterior a execução como também no 15º dia útil do mês anterior, quando se tratar de cardápio quinzenal para a devida aprovação, que deverá ser efetivada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos;

5.6.6.2. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

5.6.7. A CONTRANTE poderá solicitar que até 10% das refeições oferecidas sigam padrões restritivos, mas não restritos à dieta hipossódica, para diabéticos, sem glúten ou vegetariana. Esta solicitação deverá ser feita à CONTRATADA por escrito, esta deverá apresentar o cardápio em até 7 dias e entregar as refeições em até 15 dias após a solicitação inicial.

5.6.8. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

5.6.9. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e serem planejados atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

5.6.10. Para a elaboração do cardápio:

DESJEJUM				
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
1.1.	BEBIDA	CAFÉ COM LEITE OU LEITE COM ACHOCOLATADO (somente para adultos)	ml	250
		LEITE COM ENRIQUECEDOR (sabor variados) (embalagem tetrapack para as crianças) **	ml	200
		CHÁ DE FRUTAS/ERVAS *	ml	200

		OU SUCO DE FRUTAS	ml	200
1.2.	SANDUÍCHE	PÃO DE FORMA, PÃO DE FORMA INTEGRAL, PÃO DE MILHO, PÃO FRANCÊS, PÃO TIPO CIABATA (alternar os tipos de pães ao longo dos dias de fornecimento)	gr	50
		MANTEIGA COM OU SEM SAL	gr	10
		FRIOS (queijo prato, queijo branco, presunto, peito de peru cozido e/ou defumado) no mínimo 2 fatias	gr	40
1.3.	FRUTA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1
			gr	100

* deverá garantir pelo menos 20% do quantitativo de bebida alternando entre chá e suco como opcionais ao leite com café ou leite com enriquecedor, para casos de não aceitação ou intolerância à lactose;

** para as unidades de CAPS II deverão ser ofertados exclusivamente bebidas lácteas, com opção de chás e sucos – não deverá ser servido café

		ALMOÇO		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE (PREPARADO)
2.1	SALADA	VEGETAIS CRUS (MIX DE FOLHAS VERDES E LEGUMES)	gr	60
2.2.	CEREAIS	ARROZ	gr	150
		OU MACARRÃO	gr	150
2.3.	LEGUMINOSAS	FEIJÃO	gr	80
		OU LENTILHA	gr	80
		OU FEIJÃO BRANCO	gr	80
2.4.	PRATO PRINCIPAL	CARNE BOVINA	gr	120
		OU FRANGO	gr	120
		OU PEIXE	gr	120
		OU OMELETE	gr	100
2.5.	GUARNIÇÃO I	LEGUMES REFOGADOS	gr	100
		OU VEGETAIS FOLHOSOS REFOGADOS	gr	100
2.6.	GUARNIÇÃO II	PURÊ (alternar os tipos de legumes - cenoura, batata, mandioquinha, etc)	gr	80
		OU PIRÃO	gr	80
		OU POLENTA	gr	80
		OU FAROFA	gr	50
2.7.	SOBREMESA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1

			gr	100
		ou DOCE (PUDIM, COMPOTA, GELATINA, FLAN) **	gr	80
2.8	BEBIDA	SUCO DE FRUTAS	ml	200
** A oferta de doce deverá ocorrer no máximo 2 x na semana				

		LANCHE DA TARDE		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
3.1.	BEBIDA	VITAMINA DE LEITE COM FRUTAS (embalagem individual)	ml	200
		OU IOGURTE (embalagem individual)	ml	200
		OU SUCO DE FRUTAS	ml	200
3.2.	LANCHE	PÃO DE FORMA, PÃO DE FORMA INTEGRAL, PÃO DE MILHO, PÃO FRANCÊS, PÃO TIPO CIABATA (alternar os tipos de pães ao longo dos dias de fornecimento)	gr	50
		MANTEIGA COM OU SEM SAL OU REQUEIJÃO CREMOSO	gr	10
		OU BOLO SIMPLES (sabores variados ao longo dos dias de fornecimento - laranja, cenoura, chocolate, fubá, etc)	gr	50
3.3.	FRUTA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1
			gr	100

* deverá garantir pelo menos 20% do quantitativo de bebida com suco de frutas, para casos de não aceitação ou intolerância à lactose;

		COLAÇÃO		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
4.1.	COLAÇÃO	SUCO DE FRUTAS	ml	200
4.2.		BARRA DE CEREAIS com no mínimo 5 g de fibras e sem cobertura de chocolate OU MIX DE CASTANHAS/FRUTAS SECAS (porção individual contendo no mínimo 3 tipos: castanha de caju, castanha do Pará, amendoim, amêndoa, nozes, uva passa, damasco)**	gr	25

		KIT LANCHE		
ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO PRODUTOS/ALIMENTOS	MEDIDA	QUANTIDADE
5.1.	BEBIDA	LACTEA SABORES VARIADOS	ml	200
		OU SUCO DE FRUTAS	ml	200
5.2.	SANDUÍCHE	PÃO DE FORMA, PÃO DE FORMA INTEGRAL, PÃO DE MILHO, PÃO FRANCÊS, PÃO TIPO CIABATA (alternar os tipos de pães ao longo dos dias de fornecimento)	gr	50
		MANTEIGA COM OU SEM SAL	gr	10
		FRIOS (queijo prato, queijo branco, presunto, peito de peru cozido e/ou defumado) no mínimo 2 fatias	gr	40
5.3.	FRUTA	FRUTA DA ÉPOCA - porção (mínimo)	unid	1
			gr	100
5.4.	CEREAIS	BARRA DE CEREAIS com no mínimo 5 g de fibras e sem cobertura de chocolate	gr	25
		OU MIX DE CASTANHAS/FRUTAS SECAS (porção individual contendo no mínimo 3 tipos: castanha de caju, castanha do Pará, amendoim, amêndoa, nozes, uva passa, damasco)**	gr	30
5.5.	ÁGUA	GARRAFA	ml	500

* deverá garantir pelo menos 20% do quantitativo de bebida com suco de frutas, para casos de não aceitação ou intolerância à lactose;

** O mix de fruta deverá ser ofertado pelo menos 1x/semana

6.1. KIT CULINÁRIA - PRIMEIRA QUINZENA	
Produto	Quantidade
Leite Condensado 395 gramas	04 latas
Crema de Leite 300 gramas	04 latas
Açúcar refinado	02 kg
Farinha de Trigo branca	01 kg
Farinha de Trigo integral	01 kg
Polvilho Azedo	01 kg
Queijo tipo Minas	500g
Chocolate em pó 100% de cacau 200 gramas semelhante ou superior as marcas do padre ou ovomaltine	01 cx
Leite Integral	02 litros

Manteiga- sem sal	02 potes de 500 g	
Ovos	02 dúzias	
Fermento químico para bolo 250 gramas semelhante ou superior a marca “ pó Royal “	02 latas	
Atum sólido	02 latas	
Maionese 250g e/ou Ketchup	01 frasco	
Ervilha congelada	500g	

6.2 KIT CULINÁRIA - SEGUNDA QUINZENA		
Produto	Quantidade	
Queijo mussarela	500g	
Presunto magro	500g	
Carne de Hambúrguer Bovina Congelada 200Gramas semelhante ou superior a marca Sadia	24 unidades	
Tomate	15 unidades	
Orégano 100% pacote 10gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade cada	
Cravo 100% pacote 8 gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade	
Canela em pó 100% 8 gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade	
Canela em rama 100% 20 gramas semelhante ou superior a marca kitano	01 unidade	
Cenoura	06 unidades	
Requeijão tipo Catupiry 410 gramas	02 unidades	
Chocolate em barra igual ou superior a marca Garoto	500g	
Pêssego em calda 450gramas	01 lata	
Frutas frescas - Morango, Abacaxi, Banana, Uva, Laranja, Limão, Maracujá, Pera, Maça (conforme a época)	1 kg	
Geleia de frutas aproximadamente 250 gramas	02 frascos	
Granola	01 kg	
Chantilly	01 Litro	
Sal refinado	500g	
Pão de forma integral ou pão de hambúrguer pacote aproximadamente 500 gramas	03 pacotes	

5.6.11. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão - Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na relação abaixo, a saber:

§ Leite: semi desnatado para uso no preparo do café da manhã

§ Carnes: carne seca, frango, peixe, e omelete de ovos;

§ Guarnição 1: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, entre outros;

§ Guarnição 2: deverá alternar os tipos de purê de legumes - cenoura, batata, mandioquinha, ou pirão para acompanhar peixes, ou polenta, ou farofa. Esta guarnição não poderá substituir a Guarnição 1, mas complementar a refeição;

§ Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, entre outros; A mesma hortaliça servida na salada nunca poderá ser servida, também como guarnição;

§ Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, entre outros) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, entre outros);

§ Temperos: tomate, alho, cebola, cheiro-verde, extrato de tomate, sal, pimenta do reino, pimenta vermelha, vinagre, óleo, limão, orégano, toucinho defumado, bem como os seguintes ingredientes destinados a preparações: farinha de trigo, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, coco ralado, canela em pó, canela em rama, mel, chocolate, açúcar e ovos.

5.6.12. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários;

5.6.13. As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas fixadas nas planilhas acima, salvo em casos em que o alimento for utilizado como ingrediente suplementar, ou utilizado em quantidade maior ou menor, em dietas especiais;

5.6.14. Quando houver dietas especiais, deve ser elaborado cardápio diário completo com adequação e substituição dos alimentos e/ou preparações alimentares, observando a especificidade de cada dieta mediante prescrição médica, de nutricionista ou de dentista;

5.6.15. Em alguns tipos de dietas especiais, especialmente nos CAPS II, pode haver o fornecimento do item colação, sendo esta uma pequena refeição fornecida sob solicitação prévia da unidade com 24 hs de antecedência;

5.6.16. Para o suco servido nas refeições deverá ser utilizado o suco pronto para beber, com no mínimo 52% de poupa;

5.6.17. A quantidade dos itens abaixo deverão ser suficientes para atendimento da estimativa apresentada no quadro do item 5.6.12.2.

5.6.18. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições nas datas comemorativas, tais como:

- Festa Junina (Junho - horário a combinar): bebidas (suco de frutas/ refrigerante), quentão não alcoólico), comidas salgadas - mini pães com carne louca, milho na espiga em pedaços, pipoca em embalagem individualizada e cuscuz de palmito ou sardinha; comidas doces - pamonha ou curau de milho verde com canela, arroz doce, paçoca.

- Carnaval: (horário a combinar) bebidas (suco de frutas e refrigerante), comidas salgadas - mini pães com carne louca, torta salgada de frango desfiado, e/ou mini salgados diversos, comidas doces - bolos ou tortas.

- Luta Antimanicomial (Maio - horário a combinar): (suco de frutas e refrigerante), sanduíche de metro, salgados assados: esfiha, empadinha, quiches, croissant, sucos de frutas/refrigerante, cachorro quente, tortas salgadas, doces (carolinas, lua de mel, bolo).

- Natal (Dezembro – almoço) – bebidas (suco de frutas/ refrigerante); comidas salgadas – Maionese, Arroz à grega e opção de Arroz branco, Tender com frutas em calda, Peru assado, Farofa; Sobremesa: Gelatina mosaico (gelatina colorida com creme de leite) e frutas (uva, melancia, pêssego, abacaxi)

- Natal para o CECCO Previdência (Dezembro – horário a combinar) – (suco de frutas e refrigerante), sanduíche de metro, salgados assados: esfiha, empadinha, quiches, croissant, sucos de frutas/refrigerante, cachorro quente, tortas salgadas, doces (carolinas, lua de mel, bolo).

5.6.18.1. Deverão ser atendidos os familiares em almoços de confraternizações. Nessas ocasiões, os cardápios serão os mesmos previstos aos usuários;

5.6.18.2. Os quantitativos estimados estão listados na planilha abaixo e deverão ser confirmados pela unidade solicitante com pelo menos 30 dias de antecedência fornecendo a data do evento, o quantitativo de pessoas a ser atendida (até o limite previsto neste descritivo), horário de início da refeição e quais refeições deverão ser suspensas/canceladas nesta data;

UNIDADES	FESTIVA - QUANTIDADE COMENSAIS ESTIMADOS			
	CARNAVAL	LUTA ANTIMANICOMIAL	FESTA JUNINA	NATAL
CAPS BUTANTÃ	70	70	70	70
CAPS PERDIZES	80	100	100	100
CAPS II BUTANTÃ	100	100	100	100
CECCO PREVIDÊNCIA	200	200	200	200
CECCO BACURI	100	100	100	100
CAPS AD II PINHEIROS	60	80	80	80
TOTAL ESTIMADO	610	650	650	650

5.6.19. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e socioculturais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

5.7. Preparo

5.7.1. Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como, por exemplo:

5.7.2. Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.7.3. Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

5.7.4. Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura, ou simplesmente refogue-as);

5.7.5. Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

5.8. Porcionamento

5.8.1. O processo de porcionamento da alimentação deverá ser efetuado sob o rigoroso controle de tempo de exposição e de temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

5.8.2. Porcionar uniformemente as refeições, seguindo o per capita estabelecido, e utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação e para cada tipo de serviço contratado.

5.8.3. A alimentação será transportada em recipientes térmicos devidamente porcionados e acondicionados até as unidades da Contratante.

5.9. Descartáveis

5.9.1. Todas as dietas das refeições porcionadas deverão estar compostas segundo o descritivo de descartáveis abaixo:

Relação de descartáveis necessários para as refeições porcionadas:

DESCARTÁVEIS	
REFEIÇÃO	COMPONENTES
Desjejum e lanche da tarde	Copo descartável e capacidade de 250 ml,
	Embalagem para pão/sanduíche
	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Colher/garfo de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher

	Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras
	Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante
Almoço	Copo descartável e capacidade de 200ml
	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Garfo, faca grande e colher de sobremesa descartável embalados em saco plástico para talher
	Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 350 ml para salada
	Embalagem descartável e isotérmica com três divisórias, tampa transparente e capacidade aproximada de 1.200ml
	Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 110ml para sobremesa (quando porcionadas) ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras
	Mexedor descartável para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante
	Embalagem descartável e isotérmica com tampa com capacidade de 100 ml para acondicionamento de leguminosas, se necessário;
Colação	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Saco descartável kraft
kit lanche	Embalagem para pão/sanduíche
	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Colher de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher
	Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras
	Sacola descartável kraft com alças
Oficinas	Embalagem descartável, sem tampa, transparente de 100ml
	Palito/espeto em madeira
	Forminhas de cupcake em papel
	Prato descartável de sobremesa em acrílico ou papelão
	Guardanapo em papel branco não reciclado
Festivas	Copo descartável e capacidade de 200ml
	Guardanapo em papel branco não reciclado
	Embalagem descartável com tampa transparente de 100ml para sobremesa
	Garfo, faca grande descartável embalados em saco plástico para talher
	Garfo e colher de sobremesa descartável
	Prato descartável raso em acrílico ou isopor
	Prato descartável de sobremesa em acrílico ou papelão

Observações: A CONTRATADA deverá garantir que:

- a)** Todas as embalagens descartáveis serão analisadas previamente e aprovadas pelo CONTRATANTE;
- b)** As refeições dos usuários serão porcionadas, distribuídas e servidas em recipientes individuais e descartáveis, de boa qualidade, fornecidas pelo CONTRATANTE, visando a manipulação segura e confortável ao usuário;
- c)** Serão providenciados guardanapos descartáveis absorventes, tipo 24x24cm, embalados individualmente em embalagem plástica atóxica, acompanhando cada refeição porcionada;
- d)** Copos plásticos descartáveis tenham capacidade para 200 ou 250 ml, que atendam às características mínimas definidas na NBR 14.865 para líquidos frios ou refrigerados, sucos, vitaminas, iogurte etc., sendo facultado o uso de produtos industrializados em porções individuais de 200ml, *tetra pack* com canudo,

- e) Para líquidos quentes, dependendo da qualidade do copo plástico descartável estruturado duro ou copos térmicos de isopor;
- f) Todos os demais recipientes, utensílios e descartáveis necessários ao serviço devem ser providenciados;
- g) Serão disponibilizados talheres descartáveis de boa qualidade, tipo exportação, resistente e que não quebre durante sua utilização ou ofereçam riscos aos usuários, conforme aprovado pelo CONTRATANTE;
- h) Os pães, bolos, doces de confeitaria e outros itens deverão ser devidamente acondicionados em embalagens individuais próprias para alimentos, devidamente rotulados e selados de acordo com a legislação vigente;
- i) A fruta será higienizada e devidamente embalada em fita filme ou em embalagem plástica selada;
- j) Gelatinas, pudins e outros doces cremosos deverão ser acondicionados em recipientes descartáveis com tampa, com capacidade mínima de 100 ml. Todos os itens devem estar etiquetados de acordo com legislação vigente;
- k) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 350 ml. Em nenhuma hipótese as preparações serão porcionadas diretamente nas bandejas isotérmicas;
- l) Serão providenciados mexedores descartáveis de boa qualidade para acompanhar os sachês de açúcar e adoçante;
- m) Serão disponibilizados descartáveis em quantidade suficiente para atender a todos os usuários durante o serviço de refeição.

5.10. Transporte dos alimentos - deverá atender às seguintes recomendações:

5.10.1. Transportar as refeições devidamente acondicionadas em recipientes isotérmicos e em condições adequadas de higiene e conservação até os locais indicados pelo Contratante, seguindo todos os preceitos estabelecidos nas legislações vigentes;

5.10.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;

5.10.3. Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto n.º 59.038, de 3 de abril de 2013;

5.10.4. Cumprir rigorosamente, os horários de entrega e distribuição das refeições estabelecidos pelo Contratante, sendo aceito no máximo 15 min de tolerância para mais ou para menos;

5.10.4.1. As refeições entregues com mais de 15 min de atraso ou adiantamento do limite de tolerância, poderão ser recusados pelo gerente da unidade, devido ao risco de descaracterização e apresentação impróprias ao consumo;

5.10.5. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificados de vistoria emitidos pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portaria 2619/2011 SMS.G, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;

5.10.6. Executar a higienização diária e a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria 2619/2011 SMS.G.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1 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 I, do Edital de Licitação, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;
- d) A Contratada é responsável pelo porcionamento e pela entrega nas unidades;

- e) 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;
- f) Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;
- g) Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
- h) 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;
- i) Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
- j) Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- k) 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;
- l) Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

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

6.3. Quanto ao quadro de Pessoal:

6.3.1. Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução CFN n.º 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

6.3.2. Deverá a empresa comprovar possuir em seu quadro, profissional de nível superior (Nutricionista) detentor de certificado de registro ou inscrição junto ao CRN – Conselho Regional de Nutricionistas na respectiva jurisdição onde serão executadas as atividades relativas ao objeto licitado, conforme artigo 2º e/ou artigo 6º da Resolução Normativa CNF nº 387 de 28 de setembro de 2005, apresentando os certificados de registro do mesmo e o comprovante do registro em carteira de trabalho ou contrato devidamente firmado entre as partes;

6.3.3. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;

6.3.4. Manter o 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.

6.4. Obedecer rigorosamente às cláusulas contratuais, implantando, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta, segura e eficaz, realizando os serviços de forma metódica e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, toda a entrega dos serviços contratados;

6.5. Executar os serviços nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo cumprimento das obrigações estabelecidas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene e validade exigidos pelos órgãos competentes.

6.6. Manter equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de higiene e de uso, bem como o veículo de transporte das refeições contratadas.

6.7. Comprovar, quando solicitada, o pagamento dos tributos que incidirem sobre a prestação de serviços.

6.8. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços, bem assim as recomendações da Contratante, que visem à regular execução do contrato.

6.9. Facilitar, quando solicitado, o acesso de servidores desta Coordenadoria, às suas dependências para efeito de fiscalização e controle de qualidade dos produtos objeto deste Contrato.

6.10. A contratada deverá apresentar, em até 10 (dez) dias da data de assinatura do contrato, a seguinte documentação do veículo:

6.10.1. Documentos originais do veículo;

6.10.2. Certificado de Desinsetização e de vistoria sanitária no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária, em vigor.

6.11. Toda a logística inerente à prestação dos serviços será de responsabilidade exclusiva da contratada.

6.12. O contrato deverá atender à Lei nº 8078/90, do Código de Defesa do Consumidor e às demais legislações pertinentes.

6.13. Será responsabilidade integral da Contratada os equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), combustível, gás, manutenção de áreas, equipamentos e aquisição dos gêneros alimentícios, assim como de todos os recipientes para acondicionamento das refeições a serem servidas;

6.14. A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições realizado nas dependências da Contratada, bem como pelo transporte das refeições até os locais determinados pelo Contratante.

6.15. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação:

6.15.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

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

6.15.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Portaria 2619/2011 SMS.G;

6.15.4. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo;

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

6.15.6. Elaborar cardápio completo (quinzenal ou mensal) em consonância com os itens anteriores, e submeter à apreciação do Contratante, no primeiro dia útil do mês anterior a execução como também no 15º dia útil do mês anterior, quando se tratar de cardápio quinzenal para a devida aprovação, que deverá ser efetivada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos;

6.15.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

6.15.8. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

6.15.9. Atender às solicitações de dietas especiais;

6.15.10. 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;

6.15.11. 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;

- 6.15.12.** Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
- 6.15.13.** 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;
- 6.15.14.** Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados;
- 6.15.15.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- 6.15.16.** Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;
- 6.15.17.** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 6.15.18.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e o preparo final;
- 6.15.19.** Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura;
- 6.15.20.** 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 gêneros/produtos alimentícios empregados;
- 6.16.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- 6.17.** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- 6.18.** Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do Contratante;
- 6.19.** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais sanções previstas no contrato. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;
- 6.20.** Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- 6.21.** Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato, conforme disposto na Lei Federal n.º 8.212/91;
- 6.22.** Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;
- 6.23.** Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;
- 6.24.** Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;
- 6.25.** Responsabilidade Civil - a Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

A CONTRATANTE se compromete a executar todas as obrigações contidas no Termo de Referência – Anexo I 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 62.100/2022;
 - j) Atestar mensalmente 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.
- 7.2** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exime, nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais.
- 7.3** A Contratante poderá, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos equipamentos e verificar o cumprimento de normas preestabelecidas no edital/contrato.
- 7.4** Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.
- 7.5.** Encaminhar à Contratada a requisição de refeições, em tempo hábil, para a execução dos serviços, de acordo com o número de usuários em atendimento nas unidades;
- 7.6** Comunicar a falta de cumprimento das obrigações ao encarregado da Contratada e, se necessário, ao supervisor da área, para que as falhas possam ser corrigidas a tempo;
- 7.7** Estabelecer, no início do contrato, rotinas para o cumprimento do objeto, tais como a ordem e os horários em que deverão ser realizados os serviços, efetuando periodicamente eventual reprogramação dos serviços a serem executados pela Contratada e, em caso de alterações, fazer a devida comunicação com antecedência.
- 7.8** Convocar a Contratada para reuniões, sempre que necessário.
- 7.9** Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo.
- 7.10** Fica assegurado à CONTRATANTE o direito de, mediante aviso expresso e formal, com 10 (dez) dias de antecedência, alterar os locais de prestação dos serviços, mantida, nesta hipótese, a equivalência entre a metragem inicialmente contratada e o preço avençado, procedendo-se, por aditamento, aos ajustes necessários, em razão de eventuais alterações de endereços das Unidades.

8. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

8.1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

8.2. Deverão ser observados pela CONTRATADA e supervisionados pelo CONTRATANTE:

8.2.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

8.2.2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que deverão ser renovados periodicamente;

8.2.3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

8.2.4. A integridade e a higiene da embalagem do produto recebido;

8.2.5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

8.2.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos/alimentos (características organolépticas, cor, aroma, odor, gosto, aparência, textura, cinestesia), de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

8.2.7. As características específicas de cada produto deverão seguir os padrões estabelecidos no item de Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios, constante neste CONTRATO;

8.2.8. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, informação nutricional e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização, inclusive para o recebimento de alimentos pré-processados;

8.3. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a inexecução e as possíveis sanções por inadimplemento contratual;

8.4. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

8.5. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;

8.6. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

8.7. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

9. CARACTERÍSTICAS DA(S) UNIDADE(S) ATENDIDA(S)

9.1. Unidades de Atendimento:

UNIDADE	ENDEREÇO
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS I Butantã.	Rua Oscar Pinheiro Coelho, 287 - Caxingui
CAPS Infanto Juvenil Butantã	Rua Baltasar Rabelo, 167 A - Rio Pequeno
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS II Adulto Perdizes.	Rua Dr. Cândido Espinheira, nº 616 - Perdizes
CAPS AD II PINHEIROS	Rua Nicolau Gagliardi, 439 - Pinheiros
CECCO Previdência	Rua Pedro Peccinini, 88 - Instituto de Previdência
CECCO BACURI	Av. Sumaré, 67 - Perdizes
SAE LAPA	Rua Tomé de Souza, 30 - Lapa
SAE BUTANTÃ	Rua Bernardo Guertzenstein, 45 - Jardim Sarah

9.2. Quantitativos de Refeições - Estimativas mensal e anual

UNIDADE	CONSUMO MENSAL				OFICINA/MÊS
	DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	MERENDA	
CAPS II Butantã	269	0	437	476	02 p/mês
CAPS IJ Butantã	413	20	262	418	02 p/mês
CAPS II Adulto Perdizes	350	0	350	200	02 p/mês
CECCO PREVIDÊNCIA	0	0	0	0	02 p/mês
CAPS AD II PINHEIROS	0	0	140	0	01 p/mês
CECCO BACURI	0	0	0	0	01 p/mês
TOTAL MENSAL (22 DIAS)	1032	20	1189	1094	10 P/MÊS
TOTAL ANUAL	12384	240	14268	13128	120 P/MÊS

UNIDADES	KIT LANCHE - QUANTIDADE MENSAL
CAPS II Butantã	100
CAPS IJ Butantã	50
CECCO PREVIDÊNCIA	1020
CECCO BACURI	1500
CAPS AD II PINHEIROS	1200
SAE LAPA	1160
SAE BT	1050
MENSAL ESTIMADO	6080
ANUAL ESTIMADO	72960

9.3. Dos Horários de Entrega

REFEIÇÃO	HORÁRIO ENTREGA
DESJEJUM	07:00 H até 08:00H
COLAÇÃO	07:00 H até 08:00H
ALMOÇO	11:30 H até 12:30H
MERENDA	14:00H até 15:00H
FESTIVAS	CONFORME SOLICITAÇÃO DA UNIDADE
KIT LANCHE	07:00H até 08:00H

9.3.1 Os quantitativos previstos deverão serem entregues nas unidades impreterivelmente nos horários estabelecidos no item 9.3. Após estes horários, fica a critério da Unidade de Saúde receber ou não, total ou parcialmente as alimentações para aquele dia/horário.

9.3.1.1 Quando de algum imprevisto emergencial durante a entrega, a Unidade de Saúde deverá ser avisada imediatamente, via telefone e a ocorrência registrada pela Unidade com o parecer se aceita ou não a justificativa.

9.3.1.2 Os atrasos de entregas, recorrentes com ou sem comunicação prévia estarão sujeitas às penalidades previstas em contrato.

10. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA E KIT LANCHE

10.1. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços de Alimentação Transportada e kit lanche.

10.2. REGRAS GERAIS

10.2.1. O CONTRATANTE realizará ao final de cada mês, a Avaliação de Desempenho e Qualidade dos Serviços Prestados pela CONTRATADA, através do instrumento de avaliação denominado: Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados (FAQ).

10.2.1.1. A utilização deste formulário mensal não isentará a CONTRATADA de outras avaliações de rotina que poderão ocorrer no decorrer da vigência do CONTRATO, inclusive, por itens que não constarem no referido instrumento de avaliação, porém que contemplem às exigências do CONTRATO e sejam fundamentais para sua perfeita execução;

10.2.1.2. A utilização deste formulário mensal não impede que outras ferramentas de avaliação sejam elaboradas, em conjunto ou não com a CONTRATADA, conforme necessidade do CONTRATANTE, inclusive com frequência maior de aplicação.

10.2.2. Para esta ferramenta, será considerada uma avaliação mensal para cada serviço;

10.2.3. Na execução dos serviços prestados, a CONTRATADA deverá atingir níveis de exigência baseados em indicadores de desempenho e métricas descritas nos itens abaixo.

10.3. METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO

ITEM I	Ocorrências na entrega do cardápio, considerando o TR e Contrato
OBJETIVO	Garantir que o prazo de entrega do CARDÁPIO MENSAL seja devidamente cumprido para que, eventuais alterações possam ser realizadas em tempo hábil.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada no item - entrega do CARDÁPIO ao CONTRATANTE em dois aspectos: prazo e formulação. O cardápio deverá ser entregue no primeiro dia útil do mês anterior à execução do cardápio em todas as unidades participantes.
PERIODICIDADE	Mensal.
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM II	Ocorrências quanto às alterações de cardápio, mudanças de preparações para distribuição e/ou quantitativos entregues.
OBJETIVO	Garantir que o cardápio validado seja executado, tanto nas frequências contratadas quanto na qualidade das preparações, a fim de que, todos os usuários possam receber as mesmas preparações com o mesmo padrão de qualidade para todas as refeições, incluindo descartáveis e insumos como temperos, sal, açúcar, adoçante e outros.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada nos itens ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO E QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES, considerando o cumprimento do cardápio validado, eventuais alterações previamente formalizadas, por escrito, no prazo mínimo de 48h à Contratante e os

	quantitativos de refeições e descartáveis entregues em conformidade com a solicitação descrita no TR.
PERIODICIDADE	Diária/ observar para pelo menos 90% dos dias do mês
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM III	Ocorrências quanto a HORÁRIO E TRANSPORTE das refeições entregues
OBJETIVO	Garantir que o transporte e a distribuição das refeições aos usuários ocorram adequadamente dentro dos horários pré-estabelecidos com a qualidade uniforme de apresentação das mesmas. E que o transporte esteja em conformidade com a PT SMS.G Nº 2619/2011.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada nos itens: HORÁRIO E TRANSPORTE considerando os horários de entrega das refeições estipulados no TR onde atrasos ou adiantamentos serão contabilizados a partir do horário de chegada da refeição na unidade, conforme limite de tolerância estabelecido (15min), assim como, a apresentação dos alimentos. O transporte será avaliado em conformidade com a PT SMS.G nº 2619/2011.
PERIODICIDADE	Diária/ observar para pelo menos 90% dos dias do mês
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

ITEM IV	Ocorrências quanto ao porcionamento e apresentação das refeições entregues.
OBJETIVO	Garantir que as características, apresentação dos alimentos e quantidades (<i>per capita</i>) do porcionamento previstas em CONTRATO sejam devidamente cumpridas.
CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	A CONTRATADA será avaliada nos itens PORCIONAMENTO E APRESENTAÇÃO considerando o porcionamento <i>per capita nas</i> preparações do prato principal, guarnição e sobremesa estabelecidas no TR para refeições e Kit lanches. Na apresentação será considerado o acondicionamento e condições de chegada ads refeições para consumo.
PERIODICIDADE	Diária/ observar para pelo menos 90% dos dias do mês
AVALIADOR	Gerente da Unidade ou responsável do CONTRATANTE.

10.4. CRITÉRIOS

10.4.1. Critérios da pontuação a serem utilizados em todos os itens avaliados dos módulos:

ÓTIMO	BOM	REGULAR	RUIM
03 (três) pontos	02 (dois) pontos	01 (um) ponto	0 (zero) ponto

ÓTIMO – Cumpre a total conformidade dos critérios estabelecidos, em 90% do mês.

BOM – Cumpre parcialmente (em até 80%) os critérios os critérios estabelecidos, em 90% do mês.

REGULAR – Cumpre parcialmente (entre 79 e 50%) os critérios estabelecidos, em 90% do mês.

RUIM – Descumprimento em todos os critérios estabelecidos no item, em 90% do mês.

ITEM	DESCRIPTIVO	PONTUAÇÃO
I	Cardápio entregue do prazo estabelecido em contrato e de acordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR, sem necessidade de correções	3
	Cardápio entregue com atraso de até 5 dias, mas de acordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR, sem necessidade de correções	2
	Cardápio entregue com atraso acima de 5 dias ou/e em desacordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR, ou com necessidades de grandes correções do mesmo	1
	Cardápio entregue com atraso e em desacordo com as orientações de cardápio mínimo exigido no item 5 do TR	0
II	Refeição entregue está de acordo com o cardápio em quantidade suficiente com os descartáveis necessários e/ou insumos previstos para a refeição	3
	Refeição entregue em quantidade suficiente com o cardápio alterado e não comunicado previamente, e/ou falta de descartáveis necessários ou insumos previstos para a refeição	2
	Refeição entregue com o cardápio alterado e não comunicado previamente, com quantidade insuficiente de refeições solicitadas com descartáveis necessários ou insumos previstos para a refeição	1
	Refeição entregue com o cardápio alterado e não justificado previamente, em quantidade insuficiente de refeições ao solicitado, apresentando falta de descartáveis necessários ou insumos previstos para a refeição	0
III	Transporte adequado, acondicionamento apropriado dos alimentos e horário de chegada das refeições no prazo estabelecido atendendo ao TR e legislação.	3
	Transporte adequado, acondicionamento apropriado dos alimentos e horário de chegada das refeições acima e/ou antes do prazo estabelecido no TR.	2
	Transporte adequado, acondicionamento inadequados dos alimentos e horário de chegada das refeições dentro do prazo estabelecido no TR com características e/ou apresentação alteradas por acondicionamento inadequado, mas apropriadas ao consumo.	1
	Transporte inadequado, acondicionamento inapropriados dos alimentos e horário de chegada das refeições acima e/ou antes do prazo estabelecido no TR.	0
IV	Refeições entregues com porcionamentos, características e apresentação dos alimentos adequadas para o consumo, atendendo ao TR e legislação.	3

	Refeições entregues com porcionamentos e características adequadas, apresentação alterada dos alimentos por acondicionamento inadequado, mas apropriadas ao consumo.	2
	Refeições entregues com porcionamentos insuficientes, características e apresentação dos alimentos adequados para o consumo.	1
	Refeições entregues com porções inadequadas, apresentando características dos alimentos alteradas por preparação e/ou acondicionamento inadequados, inapropriadas ao consumo.	0

10.5. RESULTADO FINAL

10.5.1. A nota final será obtida mediante o resultado da somatória total dos pontos obtidos, considerando os pesos indicados na planilha abaixo:

ITEM	DESCRIPTIVO	Peso	VALORES FINAIS
I	CARDÁPIO	2	6
II	ELABORAÇÃO E QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES	5	15
III	HORÁRIO E TRANSPORTE	4	12
IV	PORCIONAMENTO E APRESENTAÇÃO	5	15
	TOTAL		48

10.5.2. Ao final de cada período mensal será obtida a média aritmética dos resultados das avaliações de qualidade das unidades de cada STS;

10.5.3. O resultado de cada avaliação terá como teto máximo 48 pontos.

10.5.4. Os resultados das Avaliações de Qualidade auxiliarão na obtenção do resultado final do ateste, conforme resultado abaixo, auxiliando na indicação de possível penalidade, conforme os ritos jurídicos e garantindo a plena defesa à empresa contratada:

TOTAL DE PONTOS	INDICAÇÃO NO ATESTE
44 - 48	"A CONTENTO"
32 - 43	"PARCIALMENTE A CONTENTO" sujeito à penalidade de acordo com as cláusulas contratuais.
0 - 31	"PARCIALMENTE A CONTENTO" sujeito à penalidade de acordo com as cláusulas contratuais.

10.5.4.1. Para fins de ATESTE do Fiscal de Acompanhamento do Contrato, será considerado "A CONTENTO" as pontuações finais totais acima de 44 pontos.

10.5.4.2. Para fins de ATESTE do Fiscal de Acompanhamento do Contrato será considerado "PARCIALMENTE A CONTENTO" as pontuações finais totais abaixo de 44 pontos.

10.6. FORMULÁRIO AVALIAÇÃO DE QUALIDADE (FAQ)

CRS-O

AValiação de Qualidade Alimentação

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável Pela Fiscalização:			
Gestor do Contrato: CRS-O/DAF/CONTRATOS			

ITEM/DESCRIPTIVO	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
I - CARDÁPIO	2		0
II - ELABORAÇÃO E QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES	5		0
III - HORÁRIO E TRANSPORTE	4		0
IV - PORCIONAMENTO E APRESENTAÇÃO	5		0
Total			0

NOTA FINAL	0
-------------------	---

Assinatura do Gerente da Unidade:	Assinatura do responsável da Contratada:

AVISO IMPORTANTE

OS NÚMEROS APURADOS EM TODAS AS AVALIAÇÕES OU OPERAÇÕES MATEMÁTICAS REALIZADAS PARA OBTENÇÃO DOS VALORES PARA FATURA, OBRIGATORIAMENTE, SERÃO NÚMEROS NATURAIS, NÃO DEVENDO SER UTILIZADOS CASAS DECIMAIS E/OU ARREDONDAMENTOS.

10.7. Condições Complementares

10.7.1. Na impossibilidade de se avaliar determinado item, este será desconsiderado, devendo ser apontado nota máxima no instrumental de avaliação.

10.7.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

10.7.3. Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato.

10.8. RESPONSABILIDADES

10.8.1. Fiscal

§ Responsável pela avaliação da prestação de serviços utilizando o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, reunião e elaboração de toda documentação, juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero), 1 (um) ou 2 (dois);

10.8.2. Gestor STS

§ Responsável pela consolidação das avaliações e pelo encaminhamento para pagamento ou análise do Gestor Administrativo.

10.8.3. Gestor Administrativo

§ Responsável pela indicação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada, em caso de inexecução contratual.

10.9. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

10.9.1. Cabe à equipe de gestão, com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar a verificação e o acompanhamento da prestação de serviços, registrando as informações, de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

10.9.2. Após o fechamento das medições do mês de apuração, cabe ao Gestor, com base nos resultados finais dos Formulários de Avaliação de Qualidade, sempre que a pontuação final for abaixo de 32 pontos, realizar reunião com a Contratada em até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição. Uma via da Avaliação deve ser entregue à Contratada, que deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas e providenciar as adequações que se fizerem necessárias.

10.10. De posse dessa avaliação, juntamente com as justificativas dos itens avaliados em 0 (zero) a 2 (dois), cabe à equipe de gestão consolidar as avaliações utilizando-se do quadro-resumo e, se for o caso, encaminhar proposta de penalidade à autoridade competente.

Estudo Técnico Preliminar - ETP

Processo nº 6018.2025/0118119-2

INTERESSADO: Equipe Técnica da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

OBJETO: Contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste;

Na forma do inciso I, do Art.18 da [Lei Federal nº 14.133](#), de 1º de abril de 2021, regulamentada no município de São Paulo pelo [Decreto Municipal nº 62.100](#), de 27 de dezembro de 2022, a Equipe Técnica da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste apresenta o Estudo Técnico Preliminar – ETP para analisar a viabilidade da Contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

Conforme estabelece a [Instrução Normativa da Secretaria Municipal de Gestão - SEGES Nº 01 de 27 de janeiro de 2023](#), alterada pela [Instrução Normativa Secretaria Municipal de Gestão - SEGES Nº 5 DE 4 DE AGOSTO DE 2023](#). O presente estudo é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Referência: inciso I do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

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.

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 às 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.

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 REQUISITOS DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO

(Referência: inciso VIII do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

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:

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

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;

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

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;

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

1. Programação das atividades de nutrição e alimentação;
2. Elaboração de cardápio diário completo – semanal quinzenal ou mensal. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
3. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria CVS-6/99;
4. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo; Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
5. Coleta de amostras da alimentação preparada;
6. Transporte das refeições até as unidades indicadas pela CONTRATANTE;
7. Distribuição das refeições nos locais, devidamente acondicionadas, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas;
8. Porcionamento uniforme das refeições aos comensais, utilizando-se de utensílios apropriados;
9. Higienização e limpeza de todas as dependências vinculadas à prestação de serviços, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos comensais.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Referência: inciso VI do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

Levantamento realizado será realizado pela equipe de Compras da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, com consulta a propostas comerciais, contratos de outras regiões e plataforma Compras.gov.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(Referência: inciso IX do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

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. O cardápio deverá seguir as recomendações do “Guia Alimentar para População Brasileira” (2 ed. Ministério da Saúde, Brasil, 2014), em especial:

1. Priorizar alimentos in natura ou minimamente processados, como frutas, verduras, legumes, grãos, carnes, leite e ovos.
2. Evitar alimentos ultraprocessados, como refrigerantes, salgadinhos, biscoitos recheados, macarrão instantâneo, entre outros.
3. Incluir alimentos de todos os grupos alimentares em quantidades adequadas, respeitando as necessidades nutricionais individuais.
4. Variar o cardápio diariamente, para garantir a ingestão de nutrientes diferentes e evitar a monotonia alimentar.
5. Reduzir o consumo de açúcares, gorduras saturadas e gorduras trans, que podem aumentar o risco de doenças crônicas.
6. Usar temperos naturais e evitar o excesso de sal, açúcar e óleos.

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.

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.

Deverão constar dos cardápios cálculos dos macronutrientes e valor energético total. Seguindo a literatura técnica disponível (“Guia Alimentar para População Brasileira, 2 ed. Ministério da Saúde, Brasil, 2014” e “Nutrition Standards for Consumers of Inpatient Mental Health Service in NSW, ACI Nutrition Network, 2013”), cada uma das refeições e kits deverão ser orientadas para compor uma dieta diária por comensal com os seguintes parâmetros aproximados em termos de macro e micronutrientes:

- Valor energético: 2000 calorias/dia
- Proteínas: 90g/dia
- Gorduras: entre 20 a 35% do total de calorias. Não mais do que 10% devem ser de gorduras saturadas;
- Carboidratos: pelo menos uma opção de carboidrato de baixo índice glicêmico por refeição;
- Fibras: mínimo de 30g/dia
- Vitamina C: mínimo de 45mcg/dia
- Folato: mínimo de 400mcg/dia
- Cálcio mínimo de 1000mg/dia
- Ferro: mínimo de 11mg/dia, sempre servido com associação com fonte de Vitamina C para aumentar absorção;
- Zinco: mínimo de 14mg/dia
- Magnésio: mínimo de 420mg/dia;
- Sódio: máximo de 2300mg/dia

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°.

Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 dias de sua utilização. A CONTRATADA poderá oferecer alimentos diversos dos descritos no Anexo I, desde que seja justificada sua utilização para aumentar a variedade de alimentos oferecidos e desde que as refeições se enquadrem nos parâmetros nutricionais descritos acima. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que com prévia anuência da CONTRATANTE e mediante justificativa da CONTRATADA.

A CONTRANTE poderá solicitar que até 10% das refeições oferecidas sigam padrões restritivos, mas não restritos à dieta hipossódica, para diabéticos, sem glúten ou vegetariana. Esta solicitação deverá ser feita à CONTRATADA por escrito, esta deverá apresentar o cardápio em até 7 dias e entregar as refeições em até 15 dias após a solicitação inicial.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

(Referência: inciso II do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

Estimativas mensais

LOTE	DESCRIPTIVO	QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES/EVENTO
1	DESJEJUM	1032
	COLAÇÃO	20
	ALMOÇO	1189
	MERENDA	1094
	OFICINA 1	5 (eventos)
	OFICINA 2	5 (eventos)
	FESTIVA CARNAVAL	610
	FESTIVALUTA ANTIMANICOMIAL	650
	FESTA JUNINA	650
	FESTIVA DE NATAL	650
2	KIT LANCHE	6080

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Referência: inciso III do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

Valor mensal atualizado do contrato anterior é de R\$ 155.552,91 (cento e cinquenta e cinco mil quinhentos e cinquenta e dois reais e noventa e um centavos).

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL

(Referência: inciso IV do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

Não se aplica o parcelamento na contratação.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

9. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE

Houve avaliação da área técnica de nutrição, que fez a adequação da quantidade e da composição das refeições, para atendimento mais adequado aos usuários.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

(referência: inciso x do art. 5º da in seges nº 01/2023)

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.

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 às 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.

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.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

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:

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

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;

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

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;

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

Programação das atividades de nutrição e alimentação;

Elaboração de cardápio diário completo – semanal quinzenal ou mensal.

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

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

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

Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;

Coleta de amostras da alimentação preparada;

Transporte das refeições até as unidades indicadas pela CONTRATANTE;

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

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

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

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

(Referência: inciso VII do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

Deve-se tomar os devidos cuidados na fases de execução dos contratos, com a destinação correta das embalagens e sobras dos lanches, além disso, realizar um acompanhamento próximo quanto ao efetivo consumo dos lanches, evitando o descarte de alimentos.

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.

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.

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.

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

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°.

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.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA ÁREA SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Referência: inciso V do Art. 5º da IN SEGES nº 01/2023)

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

Responsável(is) pela elaboração:

Lucas de Oliveira Serra Hortencio - RF: 850.883.6.1 - Interlocução Saúde Mental

Marina Pereira - RF: 623.901.3 - Interlocução IST/AIDS e Saúde Integral LGBTIA+

Sheila Aparecida Costa de Medeiros Silva - RF 720.448.5/2 - Supervisora de Saúde LaPi

Victor Di Donato Marques - RF 821.040-3 - Supervisor de Saúde Butantã

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO Nº 6018.2025/0118119-2

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Total/Global Anual.

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

UASG: 925210

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 22/05/2026 ÀS 08h00.

ANEXO I – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº

PROCESSO SEI Nº 6018.2025/0118119-2

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026

OBJETO DO CONTRATO: Contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

CONTRATANTE: PMSP/SMS/COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE

CONTRATADA: XXXXX

VALOR ESTIMATIVO MENSAL alimentação e oficinas (Lote I): R\$ xxx (XXXXX)

VALOR ESTIMATIVO ANUAL comensais (Lote I): R\$ xxx (XXXXX)

VALOR ESTIMATIVO MENSAL kits lanches (Lote II): R\$ xxx (XXXXX)

VALOR ESTIMATIVO GLOBAL (Lote I e II): R\$ xxx (XXXXX)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

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.....

Na **COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE**, situada à Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, nº 519- Pinheiros - Município de São Paulo, a Prefeitura da Cidade de São Paulo, através da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, inscrita no CNPJ sob o nº 46.392.148/0022-44, representada, pela Coordenadora Sra. **REGIANE DE SANTANA PIVA**, com a competência delegada pelo Decreto Municipal nº 59.685, de 13 de agosto de 2020, e de acordo com a Portaria SMS.G nº 727, de 06 de agosto de 2018, a seguir designada 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**, resolvem celebrar o presente contrato, com fundamento no art. 6º, inciso XLI, e art. 71, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nos termos do Despacho homologatório (documento SEI nº XXXX) do processo administrativo nº 6018.2025/0118119-2, publicado no DOC em xx/xx/xxxx, e de acordo com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA

DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 O presente contrato tem por objeto a Contratação de Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Transportada e Kit lanche para atender às demandas das unidades de atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

1.2 Deverão ser observadas as especificações e condições de prestação de serviços constantes do Termo de Referência – Anexo I do Edital, parte integrante do presente instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA

DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 A prestação dos serviços será executada nas unidades CAPS II Adulto Butantã, CAPS II Adulto Perdizes, CAPS II AD Pinheiros, CAPS II Butantã, CECCO Bacuri e CECCO Previdência, que fazem parte da Rede de Atenção Psicossocial, assim como as unidades de atendimento especializado SAE Butantã e SAE Lapa, da Rede Municipal Especializada em IST AIDS, pertencentes à Coordenadoria Regional de Saúde Oeste.

CLÁUSULA TERCEIRA

DO PRAZO CONTRATUAL

3.1. O prazo de execução do contrato terá duração de 12 (doze) meses, de/...../20... (inclusive) a/...../20... , prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021,

e do artigo 116 do Decreto Municipal n.º 62.100, de 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.

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 n.º 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 12 (doze) meses é de R\$ _____ (_____), correspondendo à remuneração dos seguintes itens:

LOTE	DESCRIPTIVO	QUANTITATIVO MENSAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES/EVENTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	DESJEJUM	1032			
	COLAÇÃO	20			
	ALMOÇO	1189			
	MERENDA	1094			
	OFICINA 1	5 (eventos)			
	OFICINA 2	5 (eventos)			
	FESTIVA CARNAVAL	610			
	FESTIVALUTA ANTIMANICOMIAL	650			
	FESTA JUNINA	650			
	FESTIVA DE NATAL	650			
2	KIT LANCHE	6080			
TOTAL LOTE 1 e 2					

4.2. O valor mensal estimado para **alimentação e oficinas (Lote I)** de R\$ xxxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), o valor anual estimativo para as **comensais (Lote I)** de R\$ xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), e o valor estimativo mensal de R\$ xx,xx (xxxxxxxxxxxxxx) para os **kits lanches (Lote II)**, totalizando o valor estimativo global de R\$ xx,xx (xxxxxxxxxxxxxx) para os **LOTES I e II**.

4.3. 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 contrato e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.4. Para fazer frente às despesas do Contrato, foi emitida a nota de empenho nº, no valor de R\$(.....), onerando a dotação orçamentária nº do orçamento vigente, devendo as despesas do exercício subsequente onerar as dotações do orçamento próprio.

4.5. Os preços contratuais serão reajustados, observada a **periodicidade anual** que terá como termo inicial a data do orçamento estimado, desde que não ultrapasse o valor praticado no mercado.

4.5.1 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.

4.5.1.1. 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.

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

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8. 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 I, do Edital de Licitação, que precedeu este ajuste e faz parte integrante do presente instrumento;
- d)** A Contratada é responsável pelo porcionamento e pela entrega nas unidades;
- e)** 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;
- f)** Arcar fiel e regularmente com todas as obrigações trabalhistas dos empregados, quando for o caso, que participem da execução do objeto contratual;

- g)** Enviar à Administração e manter atualizado o rol de todos os funcionários que participem da execução do objeto contratual;
- h)** 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;
- i)** Responder por todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, fiscal, administrativa, civil e comercial, resultantes da prestação dos serviços;
- j)** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- k)** 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;
- l)** Manter, durante o prazo de execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

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.

5.3. Quanto ao quadro de Pessoal:

5.3.1. Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 14.133/2021 e na Resolução CFN n.º 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;

5.3.2. Deverá a empresa comprovar possuir em seu quadro, profissional de nível superior (Nutricionista) detentor de certificado de registro ou inscrição junto ao CRN – Conselho Regional de Nutricionistas na respectiva jurisdição onde serão executadas as atividades relativas ao objeto licitado, conforme artigo 2º e/ou artigo 6º da Resolução Normativa CNF nº 387 de 28 de setembro de 2005, apresentando os certificados de registro do mesmo e o comprovante do registro em carteira de trabalho ou contrato devidamente firmado entre as partes;

5.3.3. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;

5.3.4. Manter o 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.

5.4. Obedecer rigorosamente às cláusulas contratuais, implantando, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta, segura e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, toda a entrega dos serviços contratados;

5.5. Executar os serviços nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo cumprimento das obrigações estabelecidas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene e validade exigidos pelos órgãos competentes.

5.6. Manter equipamentos e acessórios utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de higiene e de uso, bem como o veículo de transporte das refeições contratadas.

5.7. Comprovar, quando solicitada, o pagamento dos tributos que incidirem sobre a prestação de serviços.

5.8. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços, bem assim as recomendações da Contratante, que visem à regular execução do contrato.

5.9. Facilitar, quando solicitado, o acesso de servidores desta Coordenadoria, às suas dependências para efeito de fiscalização e controle de qualidade dos produtos objeto deste Contrato.

5.10. A contratada deverá apresentar, em até 10 (dez) dias da data de assinatura do contrato, a seguinte documentação do veículo:

5.10.1. Documentos originais do veículo;

5.10.2. Certificado de Desinsetização e de vistoria sanitária no Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária, em vigor.

5.11. Toda a logística inerente à prestação dos serviços será de responsabilidade exclusiva da contratada.

5.12. O contrato deverá atender à Lei nº 8078/90, do Código de Defesa do Consumidor e às demais legislações pertinentes.

5.13. Será responsabilidade integral da Contratada os equipamentos, utensílios, controles de segurança alimentar, mão de obra (salários, encargos sociais e trabalhistas e benefícios), combustível, gás, manutenção de áreas, equipamentos e aquisição dos gêneros alimentícios, assim como de todos os recipientes para acondicionamento das refeições a serem servidas;

5.14. A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições realizado nas dependências da Contratada, bem como pelo transporte das refeições até os locais determinados pelo Contratante.

5.15. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação:

5.15.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

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

5.15.3. Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à Portaria 2619/2011 SMS.G;

5.15.4. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo;

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

5.15.6. Elaborar cardápio completo (quinzenal ou mensal) em consonância com os itens anteriores, e submeter à apreciação do Contratante, no primeiro dia útil do mes anterior a execução como também no 15º dia útil do mes anterior, quando se tratar de cardápio quinzenal para a devida aprovação, que deverá ser efetivada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos;

5.15.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada com a anuência do Contratante após análise das motivações formais, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

5.15.8. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

5.15.9. Atender às solicitações de dietas especiais;

- 5.15.10.** 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;
- 5.15.11.** 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;
- 5.15.12.** Coletar periodicamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, para análises microbiológicas;
- 5.15.13.** 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;
- 5.15.14.** Desprezar no mesmo dia as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados;
- 5.15.15.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- 5.15.16.** Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;
- 5.15.17.** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 5.15.18.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e o preparo final;
- 5.15.19.** Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura;
- 5.15.20.** 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 gêneros/produtos alimentícios empregados;
- 5.16.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- 5.17.** Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;
- 5.18.** Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerão os dados do Contratante;
- 5.19.** Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais sanções previstas no contrato. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;
- 5.20.** Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- 5.21.** Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato, conforme disposto na Lei Federal n.º 8.212/91;
- 5.22.** Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do Contratante;

5.23. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;

5.24. Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;

5.25. Responsabilidade Civil - a Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

CLÁUSULA SEXTA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

A CONTRATANTE se compromete a executar todas as obrigações contidas no Termo de Referência – Anexo I 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 62.100/2022;
- j)** Atestar mensalmente 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 embaraçar 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.

6.4 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

6.5. Encaminhar à Contratada a requisição de refeições, em tempo hábil, para a execução dos serviços, de acordo com o número de usuários em atendimento nas unidades;

6.5 Comunicar a falta de cumprimento das obrigações ao encarregado da Contratada e, se necessário, ao supervisor da área, para que as falhas possam ser corrigidas a tempo;

6.6 Estabelecer, no início do contrato, rotinas para o cumprimento do objeto, tais como a ordem e os horários em que deverão ser realizados os serviços, efetuando periodicamente eventual reprogramação dos serviços a serem executados pela Contratada e, em caso de alterações, fazer a devida comunicação com antecedência.

6.7 Convocar a Contratada para reuniões, sempre que necessário.

6.8 Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial quanto à aplicação de sanções e alterações do mesmo.

6.9 Fica assegurado à CONTRATANTE o direito de, mediante aviso expresso e formal, com 10 (dez) dias de antecedência, alterar os locais de prestação dos serviços, mantida, nesta hipótese, a equivalência entre a metragem inicialmente contratada e o preço avençado, procedendo-se, por aditamento, aos ajustes necessários, em razão de eventuais alterações de endereços das Unidades.

CLÁUSULA SETIMA

DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou fiscal, é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

7.1. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

7.2. Deverão ser observados pela CONTRATADA e supervisionados pelo CONTRATANTE:

7.2.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

7.2.2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que deverão ser renovados periodicamente;

7.2.3. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

7.2.4. A integridade e a higiene da embalagem do produto recebido;

7.2.5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

7.2.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos/alimentos (características organolépticas, cor, aroma, odor, gosto, aparência, textura, cinestesia), de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

7.2.7. As características específicas de cada produto deverão seguir os padrões estabelecidos no item de Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios, constante neste CONTRATO;

7.2.8. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, informação nutricional e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ; endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização, inclusive para o recebimento de alimentos pré-processados.

7.3. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, indicando a inexecução e as possíveis sanções por inadimplemento contratual;

7.4. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro por tipo de refeição servida;

7.5. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;

7.6. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente fornecidas;

7.7. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

CLÁUSULA OITAVA

DO PAGAMENTO

8.1 O prazo de pagamento será de 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega de cada nota fiscal ou nota fiscal fatura.

8.1.1 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.

8.1.2 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.

8.2 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.

8.2.1 No caso de prestadores de serviço com sede ou domicílio fora do Município de São Paulo, poderá 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 a redação alterada pela Portaria nº 124/22, 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.

8.2.2 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, e na conformidade do Regulamento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, aprovado pelo Decreto Municipal nº 50.896/09 e da Portaria SF nº 101/05, com as alterações da Portaria SF nº 118/05.

8.3 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.

8.4 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;
- g)** Relação atualizada dos empregados vinculados à execução contratual;
- h)** Folha de frequência dos empregados vinculados à execução contratual;
- i)** Folha de pagamento dos empregados vinculados à execução do contrato;
- j)** Cópia do Protocolo de envio de arquivos, emitido pela conectividade social (GFIP/SEFIP);
- k)** Cópia da Relação dos Trabalhadores constantes do arquivo SEFIP do mês anterior ao pedido de pagamento;
- l)** Cópia da Guia quitada do INSS (GPS), correspondente ao mês da última fatura vencida;
- m)** Cópia da Guia quitada do FGTS (GRF), correspondente ao mês da última fatura vencida.

8.4.1 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.

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

8.6 A não apresentação de certidões negativas de débito, ou na forma prevista no subitem 7.4.3, não impede o pagamento, porém será objeto de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, conforme o caso.

8.7 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.

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

CLÁUSULA NONA

DO CONTRATO E DA EXTINÇÃO

9.1 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

9.2 O ajuste poderá ser alterado nas hipóteses previstas no artigo 137 da Lei Federal 14.133/21.

9.3 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.

9.4 O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.6.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA

DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

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

10.2 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 Oitava.

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

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

10.4 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.

10.5 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.

10.5.1 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 I, verificadas posteriormente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

DAS PENALIDADES

11.1 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;

11.1.1 Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.1.2 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

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

11.1.2.2 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.

11.3 A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades pecuniárias:

11.3.1 Multa 1% (um por cento) sobre o valor do Contrato por dia de atraso no início da prestação de serviços, até o máximo de 10 (dez) dias.

11.3.1.1 No caso de atraso por período superior a 10 (dez) dias, poderá ser promovida, a critério exclusivo da contratante, a rescisão contratual, por culpa da contratada, aplicando-se a pena de multa de 20% (vinte por cento) do 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.

11.3.2 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.

11.3.3 Multa por inexecução total do contrato: 30% (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.

11.3.4 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, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	2	Por ocorrência
4	Fornecer informação falsa de serviço ou substituição de material 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 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	Manter sede, filial ou escritório de atendimento na cidade local de prestação dos serviços.	1	Por ocorrência 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	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato.	2	Por ocorrência e por dia

26	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
27	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas	1	Por item e por ocorrência
28	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
29	Substituir os equipamentos que apresentarem defeitos e/ou apresentarem rendimento insatisfatório em até 48 horas, contadas da comunicação da contratante.	2	Por dia
30	Providenciar a manutenção para solução de problema que acarrete suspensão de disponibilidade ou de operacionalidade do sistema predial.	4	Por ocorrência

11.3.4.1 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.

11.3.5 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.

11.3.6 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.

10.3.6.1 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.

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

11.4.1 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.

11.4.2 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.

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

11.4.4 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.

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

11.6 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.

11.6.1 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 SEGUNDA

DA GARANTIA

12.1 Para execução deste contrato, será prestada garantia no valor de R\$, correspondente ao importe de 5% (cinco inteiros por cento) do valor total do contrato, nos termos do artigo 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21, observado o quanto disposto na Portaria SF nº 122/2009.

12.1.1 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.

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

12.1.2 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.

12.1.3 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.

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

12.2 A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

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

13.4 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.

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

13.6 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.

13.7 No ato da assinatura deste instrumento foram apresentados todos os documentos exigidos no Edital.

13.8 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 o Termo de Julgamento do processo administrativo nº 6018.2025/0118119-2.

13.9 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.

13.10 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 QUARTA

DO FORO

14.1 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.

**REGIANE DE SANTANA PIVA
COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE
CONTRATANTE**

CONTRATADA

Nome:

RG: Cargo:

TESTEMUNHAS:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO Nº 6018.2025/0118119-2

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Total/Global Anual.

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

UASG: 925210

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 22/05/2026 ÀS 08h00.

ANEXO III- MODELO PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO 6018.2025/0118119-2

Proposta Comercial SMS/CRS-O/DAF/CONTRATOS Nº 14

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)
(APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA TODAS AS LICITANTES)

MODELO DE MINUTA DA PROPOSTA COMERCIAL

A empresa, estabelecida na (endereço completo), telefone, fax e endereço eletrônico, se houver, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representada pelo, cargo, RG....., CPF....., propõe a Secretaria Municipal da Saúde, a **Prestação de Serviços de nutrição, fornecimento de kit lanche e alimentação transportada, para as Unidades pertencente a Coordenadoria Regional de Saúde Oeste**, em estrito cumprimento ao previsto no Anexo I do edital da licitação em epígrafe, conforme abaixo discriminado:

COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE OESTE

LOTE	ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTITATIVO ANUAL/EVENTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
1	1	DESJEJUM	12.384	R\$_____	R\$_____
	2	COLAÇÃO	240	R\$_____	R\$_____
	3	ALMOÇO	14.268	R\$_____	R\$_____
	4	MERENDA	13.128	R\$_____	R\$_____
	5	OFICINA 1	60	R\$_____	R\$_____
	6	OFICINA2	60	R\$_____	R\$_____
	7	FESTIVA CARNAVAL	610	R\$_____	R\$_____
	8	FESTIVA ANTIMANICOMIAL	650	R\$_____	R\$_____
	9	FESTA JUNINA	650	R\$_____	R\$_____
	10	FESTIVA DE NATAL	650	R\$_____	R\$_____
VALOR TOTAL LOTE 1					R\$_____
LOTE	ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTITATIVO ANUAL/EVENTO	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
2	11	KIT LANCHE	72.960	R\$_____	R\$_____
VALOR TOTAL LOTE 2					R\$_____
VALOR TOTAL GLOBAL ANUAL (LOTE 1 ANUAL+ LOTE 2 ANUAL)					R\$_____

OBS.: Para fins de lances na sessão de pregão será considerado o PREÇO TOTAL ANUAL.

DAS CONDIÇÕES GERAIS

01. Prazo de início: A partir do recebimento da Ordem de início dos serviços.

02. Prazo de garantia: A validade da garantia prestada, em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, além do prazo estimado para encerramento do contrato, por força da Orientação Normativa nº 2/2012 da PGM.

03. Prazo de validade das propostas: no mínimo 60 (sessenta) dias corridos a contar da datada abertura da sessão.

04. Condição de pagamento: 30 (trinta) dias após o adimplemento.

05. Informar os dados bancários da empresa (obrigatoriamente no Banco do Brasil) para efeito de pagamento, nos termos do disposto no Decreto Municipal nº 51.197/2010.

DAS DECLARAÇÕES:

PREGÃO ELETRÔNICO nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO nº 6018.2025/0118119-2

01. Declara, sob as penas da lei, que os preços cotados incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes desta licitação.

02. Declara que, por ser de seu conhecimento, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do Edital e Anexos, relativos a licitação supra, bem como às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 Lei Complementar nº 123/2006, com a redação que lhe atribuiu a Lei Complementar 147/2014 e Decretos nº 56.475/2015 e , e demais normas complementares que disciplinam o certame e que integrarão o ajuste correspondente, no que lhe for pertinente.

03. Declara, sob as penas da lei, que tem condições de fornecer a quantidade estabelecida no prazo assinalado, independentemente dos demais compromissos de fornecimento porventura existentes, bem como que fornecerá o material de acordo com as especificações técnicas (Anexo I do Edital), respeitando as condições de embalagens, prazos de validade, requisitos específicos, enfim todas as especificações.

DA VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir data de sua apresentação.

São Paulo, _____ de _____ de 2026.

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

Nome - R.G. – CPF - Cargo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO Nº 6018.2025/0118119-2

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Total/Global Anual.

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

UASG: 925210

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 22/05/2026 ÀS 08h00.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO CADASTRAMENTO E INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS COM

A FAZENDA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA TODAS AS LICITANTES)

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.

São Paulo, _____ de _____ de 2026.

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da licitante)
Nome - R.G. – CPF - Cargo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO Nº 6018.2025/0118119-2

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Total/Global Anual.

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

UASG: 925210

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 22/05/2026 ÀS 08h00.

ANEXO V

MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÕES

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

(APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA TODAS AS LICITANTES)

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 dezesesseis 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 sociedade cooperativa, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49.

São Paulo, _____ de _____ de 2026.

(assinatura e identificação do representante legal/procurador da licitante)
Nome - R.G. – CPF - Cargo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/CRSO/2026

PROCESSO Nº 6018.2025/0118119-2

MODALIDADE: Pregão Eletrônico

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Total/Global Anual.

MODO DE DISPUTA: Aberto e Fechado

OBJETO: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de nutrição, alimentação transportada e kit lanche, para atender as demandas das Unidades de Atendimento em Saúde Mental e IST-AIDS, sob gestão da Coordenadoria Regional de Saúde Oeste, conforme especificações constantes do anexo I deste edital.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

UASG: 925210

DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA: 22/05/2026 ÀS 08h00.

ANEXO VI

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

A comprovação da boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, pela análise do balanço e será realizada mediante apuração de índices contábeis definidos pela Coordenadoria de Finanças e Orçamento da Secretaria Municipal da Saúde, a ser firmado por um técnico de contabilidade ou contador responsável, e pelo Administrador da Sociedade com poderes de representação e/ou procurador, sendo aferido por meio dos índices de: Liquidez Geral – LG e Liquidez Corrente – LC e Endividamento (EN), na seguinte conformidade:

LIQUIDEZ GERAL (LG), assim composto:

$LG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$, que deverá ser maior ou igual a 1,0 (um)

E

LIQUIDEZ CORRENTE (LC), assim composto:

$LC = AC / PC$, que deverá ser maior ou igual a 1,0 (um)

Legenda:

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

RLP = Realizável em longo prazo

ELP = Exigível em longo prazo

AT = Ativo Total

SOLVÊNCIA GERAL, assim composto:

ATIVO TOTAL/PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE, que deverá ser maior ou igual a 1,0 (um)

Assinatura do Contador
Nº Registro no Conselho

Assinatura do Responsável pela Empresa