

PREGÃO ELETRÔNICO

001/2025

CONTRATANTE (UASG)

180360

OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação para atender às necessidades da Cadeia de Trânsito localizada no 63.º Distrito Policial desta 7.ª Delegacia Seccional de Polícia.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 256.656,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/02/2025 às 10h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço / por grupo

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o app Compras.gov.br
e apresente sua proposta

Sumário

1. DO OBJETO
2. DO REGISTRO DE PREÇOS
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
7. DA FASE DE JULGAMENTO
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA
11. DOS RECURSOS
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Polícia Civil do Estado de São Paulo

Decap – 7.ª Delegacia Seccional de Polícia

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024

Processo SEI nº058.00013690/2024-41

Torna-se público que o Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Segurança Pública, através da 7ª Delegacia Seccional de Polícia, sediado(a) na Avenida Nagib Farah Maluf, 209, Bairro Conjunto José Bonifácio, 2º andar, São Paulo/SP - CEP 08255-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos, observando-se as subdivisões subsequentes na forma de itens que compõem este instrumento.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de nutrição e alimentação para atender às necessidades da Cadeia de Trânsito desta 7ª Delegacia Seccional de Polícia, conforme condições, quantidades e exigências instalada no 63º Distrito Policial, estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formado por mais de um item, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A disciplina deste item 2 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade

promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados na subdivisão anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3. A não observância do disposto na subdivisão anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.4. Nos limites previstos no art. 4º da Lei no 14.133, de 2021, e na Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, serão observadas, caso aplicáveis, as regras de tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, e no art. 16 da Lei no 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI.

3.5. Em relação às regras aplicáveis à presente licitação concernentes a tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, observa-se que:

3.5.1. Para o único grupo desta licitação, a participação é ampla, sendo aplicáveis as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 45 da Lei Complementar no 123, de 2006, observado o disposto no § 2º do art. 4º da Lei no 14.133, de 2021.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) Anexo(s);

3.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei no 14.133, de 2021;

3.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários, observado o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 14 da Lei no 14.133, de 2021;

3.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5. 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; 3.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei no 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7. 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;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. aquele que não tenha representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do 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, conforme § 1º do art. 9º da Lei no 14.133, de 2021.

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata a subdivisão acima estende-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.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o item 3.6.4 será também aplicado 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 devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. No que concerne aos itens 3.6.2 e 3.6.3, equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. Não poderão disputar esta licitação sociedades cooperativas, tendo em vista o disposto no art. 16 da Lei no 14.133, de 2021, e no art. 5o da Lei no 12.690, de 2012.

3.11. Não poderão disputar esta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.1.1. As disposições deste Edital que tratam especificamente da forma de realização da fase de habilitação são aplicáveis na hipótese em que a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento (caso assim definido no item 4.1), se ausente previsão expressa em sentido diverso. Como exceção a essas disposições, na hipótese em que seja adotado procedimento com fase de habilitação antecedente (caso assim definido no item 4.1), segue-se disciplina específica neste Edital conforme disposições que contém previsão expressa de aplicação a essa última hipótese.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2.1. Caso seja definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos na subdivisão acima, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme o critério de julgamento definido no início deste Edital), admitindo-se que a documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira seja substituída pelo registro cadastral no Sicafe, e observado o disposto no inc. III do art. 63 da Lei no 14.133, de 2021.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos, bem como que a proposta apresentada compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1o e no inciso III do art. 5o da Constituição Federal;

- 4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.4. O licitante organizado em cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei no 14.133, de 2021.
- 4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei no 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar no 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1o ao 3o do art. 4o da Lei no 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1o ao 3o do art. 4o supracitado, conforme especificado nos itens 4.5.1 e 4.5.2 subsequentes.
- 4.5.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar no 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1o e 3o do art. 4o da Lei no 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.
- 4.5.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar no 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas (se admitida a participação de cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2o do art. 4o da Lei no 14.133, de 2021.
- 4.5.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no item 4.5.1 ou no item 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar no 123, de 2006.
- 4.5.4. Na hipótese de item para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.
- 4.5.5. Na hipótese de itens em que a participação não seja exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar no 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada (se admitida a participação de cooperativa).
- 4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei no 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.7.1. Caso seja definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.8.1. Caso seja definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente) quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

- 4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata a subdivisão acima.
- 4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.11.2. percentual de desconto inferior ao lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.1.1. Valor unitário do item, total do item para um período de 30 meses e valor total do grupo para um período de 30 meses.
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.
- 5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar no 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.
- 5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação, nos termos do art. 30, caput, inc. II, e § 1o, inc. II, da Lei Complementar no 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

5.6.2. Se o Contratado não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o subitem anterior, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que o Contratado seja excluído de ofício do Simples Nacional, nos termos do art. 29, inc. I, da Lei Complementar no 123, de 2006.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe a documentação que integra este Edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

5.9.1. Caso seja definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no subitem anterior.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas competente e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição Federal, e do art. 33, inc. X, da Constituição do Estado de São Paulo; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento de indenização pelos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até abertura da sessão pública.

6.2.1. Caso seja definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente).

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,5% (um por cento) e incidirá sobre o valor mensal.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a subdivisão acima, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas subdivisões anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5. Após o reinício previsto na subdivisão acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto na subdivisão acima, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. No procedimento de que trata a subdivisão anterior, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas nas duas subdivisões anteriores, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nas subdivisões anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas na subdivisão acima, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a subdivisão acima, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nas subdivisões anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6. Após o reinício previsto na subdivisão acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nas subdivisões anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.17. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.20. Em relação à hipótese de itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar no 123, de 2006.

6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.20.2. A melhor classificada nos termos da subdivisão acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido na subdivisão acima.

6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nas subdivisões anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.20.5. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar no 123, de 2006, na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei no 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

6.21. 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.

6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei no 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei no 14.133, de 2021;

6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, nos termos do § 1º do art. 60 da Lei no 14.133, de 2021, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

6.21.2.2. empresas brasileiras;

6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei no 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto mínimo definido para a contratação (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento estabelecido no início deste Edital), o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.22.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante antes de findo o prazo, ou de ofício, a critério do pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio da documentação exigida.

6.23. Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei no 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.6 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Sicaf;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - Ceis, mantido pela Controladoria- Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – Cnep, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

7.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNCIAI, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm /consultar_requerido.php);

7.1.5. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

7.1.6. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.servicos.controladoriageral.sp.gov.br /PesquisaCEEP.aspx>); e

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br /apenados>).

7.2. A consulta ao cadastro CNCIAI será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (Instrução Normativa SEGES/MPDG no 3, de 2018, art. 29, caput, c/c Decreto estadual no 67.608, de 2023)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (Instrução Normativa SEGES/MPDG no 3, de 2018, art. 29, § 1o, c/c Decreto estadual no 67.608, de 2023).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (Instrução Normativa SEGES/MPDG no 3, de 2018, art. 29, § 2o, c/c Decreto estadual no 67.608, de 2023).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, prosseguirá a análise da fase de julgamento da proposta classificada em primeiro lugar.

7.4.1. O disposto nos itens 7.4 e 7.6.2 será excepcionado se for definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação, nos termos do item 8, antes de se realizar a fase de julgamento.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido a microempresas e empresas de pequeno porte, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 e 4.5 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus Anexos.

7.6.1. Se a proposta vencedora for desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.6.2. Encerrada a fase de julgamento, caso se verifique a conformidade da proposta de que trata o item 7.6, o pregoeiro passará à verificação da documentação de habilitação do licitante conforme disposições do item 8.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. contiver vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou em seus Anexos;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus Anexos, desde que insanável.

7.8. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral (não definidos como serviços de engenharia), serão considerados indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata a subdivisão acima, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será contratação por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

7.9.2. Caso seja definido pela documentação que integra este Edital que o regime de execução será empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme documentação e planilha anexadas a este Edital.

7.9.3. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, observado o disposto na subdivisão subsequente.

7.9.3.1. A inexequibilidade, na hipótese de proposta cujo valor seja inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, só será considerada após diligência do pregoeiro, facultando ao licitante comprovar, no prazo assinalado pela Administração, a viabilidade dos preços constantes em sua proposta, sob pena de desclassificação.

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.10. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), além das disposições acima, deverão ser observados os seguintes preceitos:

7.10.1. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio de planilha de custos e formação de preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme modelo constante de Anexo deste Edital.

7.10.2. A apresentação de valores abaixo dos respectivos custos referentes a itens isolados da planilha de custos e formação de preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

7.10.3. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, informa-se que foi (ram) utilizado(s) o(s) seguinte(s) acordo(s), dissídio(s) ou convenção(ões) coletiva(s) de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:

a) Esta subdivisão não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra.

7.10.3.1. O(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) indicado(s) na subdivisão acima não são de utilização obrigatória pelos fornecedores, tendo em vista que a definição do(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) adequado(s) a cada fornecedor depende do enquadramento sindical a ele aplicável nos termos da legislação vigente. Ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas aos quais o Contratado estiver vinculado nos termos da legislação vigente.

7.10.4. É vedado ao licitante incluir na planilha de custos e formação de preços:

a) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, § 1o, da Lei no 14.133, de 2021);

b) item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratam de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 135, § 2o, da Lei no 14.133, de 2021).

7.10.5. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que o respectivo custo seja excluído da planilha, observando-se o disposto no inciso III do art. 12 da Lei no 14.133, de 2021.

7.10.6. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da planilha, garantidos ampla defesa e contraditório.

7.10.7. O licitante vencedor deverá indicar os sindicatos, acordo(s) coletivo(s), convenção(ões) coletiva(s) ou sentença(s) normativa(s) que regem a(s) categoria(s) profissional(is) que executará (ão) o serviço e a(s) respectiva (s) data(s)-base(s) e vigência(s), com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

7.10.8. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

7.10.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), cuja produtividade seja

mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.10.9.1. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não esteja contida na faixa referencial de produtividade, mas seja admitida pelo Edital, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

7.10.9.2. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.10.9.3. Para efeito da subdivisão anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo licitante, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços ou outra espécie de planilha elaborada pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12.1. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos

quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, nos termos do disposto no § 5º do art. 56 da Lei no 14.133, de 2021.

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

7.13.1. O ajuste de que trata a subdivisão acima se limita ao saneamento de erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.15. Caso seja estabelecida a exigência de apresentação de amostra(s) ou de execução de prova de conceito na documentação que integra este Edital como Anexo considerando o objeto da licitação, por ocasião do julgamento das propostas, será exigido do licitante classificado em primeiro lugar a sua realização, conforme procedimento disciplinado na documentação que integra este Edital como Anexo, sob pena de não aceitação da proposta.

7.15.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local, data e horário de realização do procedimento para a avaliação da(s) amostra(s) ou para a execução da prova de conceito (em conformidade com a exigência estabelecida no Edital), cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.15.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.15.3. Caso se trate de exigência de apresentação de amostra(s), se não houver entrega da(s) amostra(s) ou se ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo pregoeiro, ou se houver entrega de amostra(s) fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.15.3.1. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado.

Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4. Caso se trate de exigência de execução de prova de conceito, não será aceita a proposta do licitante que tiver a prova de conceito rejeitada, que não a realizar ou que não a realizar nas condições estabelecidas na documentação que integra este Edital como Anexo.

7.15.4.1. No caso de desclassificação do licitante, o pregoeiro convocará o próximo licitante, obedecida a ordem de classificação, sucessivamente, até que um licitante cumpra os requisitos e funcionalidades previstas na prova de conceito.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados na documentação que constitui Anexo deste Edital, consistindo na documentação necessária e suficiente para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei no 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicafe.

8.1.2. Nesta licitação, não haverá exigência de que o licitante ateste, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do objeto, ou que tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.1.3. Se for permitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio no item 3, para efeito de habilitação técnica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico financeira, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado.

8.1.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei no 14.133, de 2021.

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei no 14.133, de 2021).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir (Instrução Normativa SEGES/MPDG no 3, de 2018, art. 4o, § 1o, e art. 6o, § 4o, c/c Decreto estadual no 67.608, de 2023).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados (Instrução Normativa SEGES/MPDG no 3, de 2018, art. 7o, caput, c/c Decreto estadual no 67.608, de 2023).

8.8.1. A não observância do disposto na subdivisão acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação (Instrução Normativa SEGES/MPDG no 3, de 2018, art. 7o, parágrafo único, c/c Decreto estadual no 67.608, de 2023).

8.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.9.2. O disposto nos itens 8.9.1 e 8.13 será excepcionado se for definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital), observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.3.

8.10. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.10.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal especificados na documentação que integra este Edital como Anexo somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.10.2. O disposto no item 8.10 será excepcionado se for definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, hipótese em que a verificação no SicaF ou a exigência dos documentos nele não contidos ocorrerá em relação a todos os licitantes, respeitada a exceção do item 8.10.1.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei no 14.133, de 2021, art. 64):

8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo definido no item 8.9.1.

8.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata a subdivisão anterior.

8.15. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, das empresas de pequeno porte e das cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3) somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, exceto na hipótese em que o objeto tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1o e 3o do art. 4o da Lei no 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

8.15.1. Havendo alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, o licitante habilitado nas condições da subdivisão acima deverá comprovar sua regularização sob pena de decadência, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o licitante for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.16. Caso seja definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, quando a fase de habilitação já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.17. A disciplina da adjudicação, da homologação e da contratação (esta última não aplicável a licitações para registro de preços) encontra-se no item 14 deste Edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A disciplina deste item 9 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. A disciplina deste item 10 não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de licitação para registro de preços.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei no 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. em exceção ao disposto no item 11.3.3, se for definido no item 4.1 que a fase de habilitação antecede a fase de apresentação de propostas e lances, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo meio eletrônico SEI – Sistema Eletrônico de Informações e na UASG 180360.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante ou Contratado que, com dolo ou culpa:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame, inclusive não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

12.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

12.1.5.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.5.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.5.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

12.1.5.4. deixar de apresentar amostra, caso exigida na documentação que integra este Edital; ou

12.1.5.5. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra em desacordo com as especificações do Edital;

12.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.6.1. recusar-se, sem justificativa, a formalizar a contratação ou a ata de registro de preço (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração;

12.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

12.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.3. caso exigida na documentação que integra este Edital, apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei no 12.846, de 2013.

12.2. Com fundamento na Lei no 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou Contratado às seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A sanção de multa será aplicada após regular processo administrativo, e calculada com observância dos seguintes parâmetros:

(1) Multa Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias;

(2) Multa Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei no 14.133, de 2021;

(3) Multa Compensatória, para as infrações descritas nos itens 12.1.8 a 12.1.12, de 10% a 20% do valor do Contrato;

(4) Multa Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no item 12.1.3, de 15% a 30% do valor do Contrato;

(5) Para infração descrita no item 12.1.2, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato;

(6) Para infrações descritas nos itens 12.1.4 a 12.1.6, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato;

(7) Para infrações descritas no item 12.1.7, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato;

(8) Para a infração descrita no item 12.1.1, a multa será de 10% a 20% do valor do Contrato;

12.4.1. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a penalidade de multa, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

12.5. Antes da aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.6. A sanção de advertência será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência da infração administrativa relacionada no item 12.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos itens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de

impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5o, da Lei n.º 14.133, de 2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preços (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no item 12.1.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5o, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.10. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o Contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.12. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 166 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.13. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá pedido de reconsideração no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, observando-se o disposto no art. 167 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.15. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública.

12.16. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra o Edital, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, § 8o, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.17. Os atos previstos como infrações administrativas na lei de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

12.18. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia, nos termos do art. 160 do referido diploma legal.

12.19. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei no 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar a impugnação ou o pedido de esclarecimento até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte meio: em campo próprio da plataforma de compras.gov.br por meio do endereço eletrônico: <https://cnetmobile.estaleiro.serpro.gov.br/comprasnet-web/seguro/governo/quadro-informativo?identificador=18036105900052024>

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

13.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional, e, caso ocorra, será motivada nos autos do processo de licitação.

13.4. A decisão da impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento serão divulgadas em sítio eletrônico oficial conforme especificado na subdivisão subsequente, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no sistema de compras.gov.br e no(s) sítio(s) eletrônico(s) na Internet Diário sem informar a identidade do responsável Oficial do Estado de São Paulo pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

13.6. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus Anexos.

13.7. A ausência de pedido de esclarecimento implicará na presunção de que os interessados não tiveram dúvidas a respeito da presente licitação, razão pela qual não serão admitidos questionamentos extemporâneos.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Exaurida a fase recursal, será observado o disposto no art. 71 da Lei no 14.133, de 2021.

14.1.1. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade superior adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.2. Caso o item 1 não defina licitação para registro de preços, a disciplina da formalização da contratação observará o disposto nas subdivisões deste item 14.2.

14.2.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, sua formalização ocorrerá mediante a assinatura de Termo de Contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo II.

14.2.1.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiverem com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a

regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos na subdivisão acima por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

14.2.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do adjudicatário no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se o devedor comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do art. 8º, §§ 1º e 2º, da Lei estadual no 12.799, de 2008.

14.2.1.4. Com a finalidade de verificar se o licitante mantém as condições de participação no certame, serão novamente consultados, previamente à celebração da contratação, os cadastros especificados no item 7.1 deste Edital.

14.2.1.5. Constitui(em), igualmente, condição(ões) para a celebração da contratação:

14.2.1.5.1. a apresentação do(s) documento(s) que o adjudicatário, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir por ocasião da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida na documentação que integra este Edital como Anexo;

14.2.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei no 14.133, de 2021.

14.2.2.1. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável.

14.2.2.2. O prazo para assinatura previsto na subdivisão anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

14.2.2.3. Será considerado celebrado o contrato, em caso de assinaturas por meio eletrônico em datas diferentes, na data da última assinatura eletrônica das partes do termo contratual.

14.3. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.4. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

14.5. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.7. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse público, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.8. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

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

14.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.11. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão

fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.11.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

14.11.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, nos termos do inciso III do art. 12 da Lei no 14.133, de 2021.

14.12. Caso seja vencedor da licitação, o licitante a ser contratado estará sujeito à assinatura de Termo de Ciência e de Notificação, quando prevista a sua apresentação em ato normativo editado pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme a disciplina aplicável.

14.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico Diário Oficial do Estado de São Paulo.

14.14. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

14.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:

14.15.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.15.1.1. Anexo I.1 – Estudo Técnico Preliminar;

14.15.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

14.15.3. ANEXO III – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;

14.15.4. ANEXO IV – Modelo(s) de Declaração(ões);

14.15.5. ANEXO V – Planilha orçamentária;

14.15.6. ANEXO VI – Avaliação de Execução de Serviços;

14.15.7. ANEXO VII – CHECKLIST DE CONTROLE;

14.15.8. ANEXO VIII – MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA;

14.15.9. ANEXO IX – PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR.

São Paulo ,22 de janeiro de 2025.

ANTONIO JOSÉ PEREIRA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Termo de Referência 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato		UASG	Edita
		do por	Atualiza
		zado em	
8/2024	180360-ESP- 7.DEL.SECC.POLICIA JUDICIARIA DA CAPITAL	IRINEU RAMOS MORENO JUNIOR	14/01/2025 07:11 (v 1.0)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria		Processo AdministrativoNúmero da
		Contratação
		SEI 058.00013690 /2024-41
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CADSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ESTIMADA DIA	QUANT. TOTAL 30 MESES	VALOR UNITÁRIO CADTERC	VALOR TOTAL 30 MESES
1	Fornecimento de refeições: DESJEJUM	3697	unidade	15	450	4,96	R\$ 66.960,00
2	Fornecimento de Refeições: ALMOÇO	3697	unidade	2	80	16,64	R\$ 39.936,00
3	Fornecimento de Refeições: JANTAR	3697	unidade	10	300	16,64	R\$ 149.760,00
						TOTAL	R\$ 256.656,00

1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual no 68.185, de 11 de dezembro de 2023.

- 1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual no 67.985, de 27 de setembro de 2023.

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como serviços comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, elaborado nos termos do Decreto estadual no 68.017, de 11 de outubro de 2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da Ordem de Serviço, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

- 1.3.1. O serviço é enquadrado como serviço contínuo, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, e sem predominância de mão de obra, tendo em vista que a assistência material ao preso, mais precisamente, o fornecimento integral de alimentação, é um direito coletivo em sentido amplo, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar e a recomendação do Caderno de Estudos Técnicos Terceirizados, volume 5, junho/2023, atualizado em 17/08/2023.

- 1.3.2. A diferença entre a quantidade diárias de desjejuns para a as demais comensais de almoços e jantares, justifica-se em razão do tempo de permanência dos presos na carceragem do 63o. DP, que depende da viabilidade do seu encaminhamento à audiência e custódia, em razão do horário de funcionamento dos plantões judiciais.

Importante ressaltar que aos finais de semana e feriados, há plantões ordinários, garantindo que o acesso à justiça não seja interrompido.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

- 1.5. O Contratado não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. Esta contratação está dispensada de registro no Plano de Contratações Anual 2024, conforme dispõe expressamente o artigo único, da Disposição Transitória do Decreto 67.689/2023.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e no Estudo Técnico Preliminar, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, e incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.
- 4.2. A contratada observará ainda a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

Garantia da contratação

- 4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei no 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

- 4.4. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

- 5.1. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados.
- 5.2. O serviço contempla 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 CVS no 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.
- 5.3. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em

veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos.

5.4. É de responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, e empregar os equipamentos, os utensílios, os controles de segurança alimentar, a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), materiais descartáveis, gás, energia elétrica, combustível e água, assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas. Também é de responsabilidade da Contratada a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

5.5. A distribuição das refeições para os comensais fica sob a responsabilidade do Contratante.

5.6. Características Específicas:

- a) Local de entrega e informações do local de entrega da alimentação: 63o. DP – Vila Jacuí – Rua Driades, 50 - Vila Jacuí - São Miguel Paulista/SP – Telefone: (11) 2051-9463.
- b) Quantitativo estimado Informações do quantitativo de comensais/dia (*) Para fins de base de comensais será utilizada a média diária dos três tipos de refeição (desjejum=15, almoço= 10 e jantar= 10), sendo o resultado médio= 35 COMENSAIS por dia.
- c) Estimativa mensal de cada tipo de refeição
Desjejum 450
Almoço 80
Jantar 300
- d) Horários de entrega / Tipo de Refeição
Desjejum Das 05:30 às 06:30 horas
Almoço Das 11:00 às 12:00 horas
Jantar Das 17:00 às 18:00 horas

5.7. Composição do Cardápio Básico Padrão refeição Composição Cardápio:

Desjejum

Leite com café
Pão francês com margarina ou queijo

Almoço

Arroz ou macarrão
Feijão comum ou feijão preto
Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros
Guarnição: abobrinha ou vagem ou brócolis ou cenoura ou outros
Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros
Sobremesa: fruta – banana ou laranja ou melancia ou outros ou (alternadamente) doce – sagu ou canjica ou gelatina ou outros
Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos
Pão francês

Jantar

Arroz ou macarrão
Feijão comum ou feijão preto
Carne bovina ou salsicha ou peixe ou ovos ou fígado ou outros
Guarnição: vagem ou cenoura ou batata ou brócolis ou outros
Salada: alface ou agrião ou tomate ou outros
Sobremesa: doce – goiabada ou sagu ou pudim ou outros ou (alternadamente) fruta – laranja ou melancia ou abacaxi ou outros
Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos
Pão francês

5.7.1 Elaboração do cardápio

5.7.1.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP- 16/1998 especificada no Apêndice 1 deste Anexo I.1;

5.7.1.2. Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado pelo Contratante.

5.7.1.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

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

- Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;
- Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve manteiga, couve-flor, chuchu,

cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;

- Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate etc.;

- Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);

Temperos: tomate, alho, cebola, caldo de carne, 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.

5.8. Porcionamento e acondicionamento

5.8.1. Deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

- Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos recicláveis com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis e recicláveis para sua distribuição (capacidade de 300 ml para café com leite e 200 ml para sucos);

- Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;

- Almoço e jantar: porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente e em quantidade suficiente para o número de comensais;

- Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;

- Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml

5.9. Transporte

5.9.1. As refeições e os recicláveis (copos e talheres) deverão ser transportados devidamente acondicionados em condições adequadas de higienização e conservação até o(s) local(is) definido(s) pelo Contratante;

5.9.2. A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade do Contratante;

5.9.3. 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 no 59.038, de 03 de abril de 2013.

5.10. Atividades

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

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;

- A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);

- O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

- O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

- O pré-preparo e cocção da alimentação;

- A coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;

- O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;

- O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

- A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;

5.10.2. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas;

5.10.3. 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;

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

5.10.5. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

5.10.6. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da Contratada, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;

5.10.7. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pela Contratada e acompanhados por um representante do Contratante, 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;

5.10.8. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, a Contratada deverá elaborar Manual de Boas Práticas, com base na Portaria CVS no 5, de 19 de abril de 2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;

5.10.9. Recomenda-se que a Contratada elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:

- Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

- Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;

- Controle de situações de risco ao meio ambiente;

- Obrigatoriedade de informação ao consumidor;

- Controle de resíduos sólidos recicláveis;

- Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

Obs.: Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela Contratada e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, o controle microbiológico dos alimentos, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e a garantia de qualidade do produto final.

5.11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

- 5.11.1. A Contratada responsabiliza-se integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte e entrega das refeições ao Contratante, observando, além das disposições contratuais, o estabelecido nos itens a seguir.
- 5.11.2. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS no 5/2013.
- 5.11.3. Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações, como mesas para apoio e utensílios, que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições, ou seja, lugar destinado ao recebimento das refeições, conferência e aguardo para a distribuição no(s) local(is) determinado(s) pelo Contratante, observada a legislação vigente.
- 5.11.4. Realizar manutenção preventiva e corretiva nas suas dependências, assim como nos equipamentos, com a finalidade de manter as condições adequadas para a realização do preparo das refeições.

5.12. Equipe de Trabalho

- 5.12.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas.
- 5.12.2. Manter o 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.
- 5.12.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais.
- 5.12.4. Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 5.12.5. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 5.12.6. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN no 600/2018.
- 5.12.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
- 5.12.8. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 5.12.9. A contratada deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.

5.13. Padrão de Alimentação

- 5.13.1. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 5.13.2. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP 16/1998 especificado no Apêndice 1 deste Anexo I.1, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada.
- 5.13.3. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano- Novo, Festas Juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico-religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.
 - 5.13.3.1. A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:
 - Festas Juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;
 - Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas.
- 5.13.4. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, e possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.
- 5.13.5. Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante.
- 5.13.6. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica.
- 5.13.7. Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.
- 5.13.8. Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual no 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS no 5 /2013.
- 5.13.9. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65 oC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7 oC.
- 5.13.10. Coletar diariamente, em suas dependências, 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.
- 5.13.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 5.13.12. Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei

Estadual no 11.575, de 25 de novembro de 2003.

- 5.13.13. Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se boas condições ambientais e de estocagem.
- 5.13.14. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade dos mesmos.
- 5.13.15. Supervisionar a distribuição e a entrega quanto à qualidade, à apresentação, às condições de temperatura e à aceitação das refeições fornecidas.
- 5.13.16. Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo Contratante, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia.
- 5.13.17. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando-a com a data de fabricação e o prazo máximo a ser consumido.
- 5.13.18. Obriga-se a Contratada a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), atendendo à legislação federal, estadual e municipal pertinente.
- 5.13.18.1. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no município de São Paulo, obriga-se a Contratada ao rigor da Portaria 2.619/2011-SMS, alterada pela Portaria 902/2019- SMS, da Secretaria Municipal da Saúde.
- 5.13.19. A Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 5.13.20. A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico- sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo IX. O(A) nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS no 5 /2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC). Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.
- 5.13.21. O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

5.14. Transporte das Refeições

- 5.14.1. Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.
- 5.14.2. Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas.
- 5.14.3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.
- 5.14.4. Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS no 15, de 07 de novembro de 1991 e CVS no 5, de 19 de abril de 2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação.
- 5.14.5. Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS no 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS no 5/2013.
- 5.14.6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:
- Manter a regulação dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;
 - Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
 - Manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores dos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;
 - Os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
 - Abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Estadual no 11.929, de 12 de abril de 2005.
- 5.14.7. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera.
- 5.14.8. Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou Gás Natural Veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto Estadual no 59.038, de 03 de abril de 2013.
- 5.14.9. Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos.
- 5.14.10. Em atendimento à Lei Estadual no 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço deve-se dar prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos refinados.
- 5.14.11. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema

de isolamento térmico e a retirada de condensado.

5.15. Higieneização

- 5.15.1. A Contratada deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico- sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS no 5, de 19 de abril de 2013.
- 5.15.2. Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições.
- 5.15.3. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS no 9 /2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas.
- 5.15.4. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionados diariamente pela Contratada.
- 5.15.5. Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- 5.15.6. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável da Contratada, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências.
- 5.15.7. Utilizar o modelo de checklist de controle (Anexo VII), a ser preenchido pelo Nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade.

5.16. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- 5.16.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- 5.16.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei Estadual no 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto Estadual no 54.645, de agosto de 2009, cumulada com a Lei no 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto no 55.947, de 24 de junho de 2010, no que for aplicável à execução específica da atividade.
- 5.16.3. Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1,7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.
- 5.16.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

5.17. Situações de Emergência

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

5.18. Suplementares

- 5.18.1. 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.
- 5.18.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.
- 5.18.3. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

5.19. Responsabilidade Civil

- 5.19.1. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou por danos advindos de qualquer comportamento de seus profissionais nos serviços, correndo às expensas da Contratada o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante.

5.20. Boas Práticas Ambientais Específicas

- 5.20.1. As boas práticas ambientais envolvem a utilização de estratégias de uso racional dos recursos necessários à produção de refeições, como alimentos, água e energia, e de minimização da geração de líquidos efluentes (resíduos provenientes das indústrias, dos esgotos e das redes pluviais, que são lançados no meio ambiente na forma de líquidos ou de gases), e resíduos sólidos.

A contratada deverá adotar as seguintes estratégias:

5.20.2. O uso racional de água – Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual no 48.138, de 07 de outubro de 2003.

a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:

- Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual dos mesmos;
- Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;
- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período; - Realizar o procedimento de dessalgar de proteínas por 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.

b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas devem seguir estes passos:

-Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

-Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

-Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);

-Monitorar a concentração de cloro, que não deve ser inferior a 100 ppm;

-Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

-Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável, ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

-Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mãos, luvas descartáveis e utensílios /equipamentos desinfetados);

-Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

-Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

-Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato de legumes, frutas e folhas;

-Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

5.20.3. Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A), conforme Resolução CONAMA no 20, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

5.20.4. Controle de emissão de poluentes – Deve-se seguir as seguintes medidas:

-Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

-Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva).

5.20.5. Produtos biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

-Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

-Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;

-Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;

-Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal no 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal no 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC no 694, de 13 de maio de 2022, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

-Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato.

5.20.6. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual no 45.765, de 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

-Desenvolver junto aos seus profissionais programas de racionalização do uso de energia;

-Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;

-Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

-Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes pode ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;

-Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

-Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

-Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado

funcionamento.

5.20.7. Minimização da geração de resíduos sólidos – Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável. Envolve também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais e de alimentos orgânicos, assim como a utilização de fichas técnicas de preparo, e a utilização integral de alimentos, dentre outras.

5.20.8. Minimização de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos:

- Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do Anexo VIII;

- Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos;

- O(A) Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;

- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos /guarnições, sucos e sobremesas;

- O(A) Nutricionista da Contratada deverá visitar o site <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

- Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;

- Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;

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

5.20.9. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem – Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei Federal no 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

Materiais Recicláveis: para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);

Sacos de lixo: otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

5.20.10. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, entre outros, conforme a Lei Estadual no 12.047, de 12 de setembro de 2005. 5.20.11.

Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos – Tendo em vista a Lei Estadual no 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

5.21. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

5.21.1. Indicar formalmente o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual.

5.21.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e instalações físicas de apoio ao recebimento das refeições, recebendo diariamente, verificando o quantitativo fornecido e separando, aleatoriamente, duas amostras, sendo:

- Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;
- Outra amostra destinada para eventual análise microbiológica, devendo, na ocasião, ser devidamente identificada (com data e tipo da refeição – almoço ou jantar) e mantida sob refrigeração durante 72 (setenta e duas) horas.

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

5.21.4. Receber e distribuir as refeições aos comensais.

5.21.5. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

5.22. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

- 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;

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

- Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;

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

- 5.22.2. Fica entendido que a fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, e solicitando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo. Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 5.22.3. 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.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1o, inciso III, da Lei no 14.133, de 2021)

5.23. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.24. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Modelo de gestão do contrato

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei no 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

- 6.6. O Contratado designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 6.7. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do Contratado, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelo(s) respectivo(s) substituto(s) (Lei no 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

- 6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 17).
- 6.10. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei no 14.133, de 2021, art. 117, §1o e Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 17, II).
- 6.11. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pelo Contratado (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 17, III).
- 6.12. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 17, IV).
- 6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso (Lei federal no 14.133, de 2021, artigo 117, § 2o).
- 6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 17, II);

Fiscalização Administrativa

- 6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 18, II e III).
- 6.16. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 18, IV).

- 6.17. Sempre que solicitado pelo Contratante, o Contratado deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei no 14.133, de 2021.
- 6.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com a Lei.

Gestor do Contrato

- 6.19. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e extinção do contrato (Decreto estadual no 68.220, de 2023, inciso I do art. 2o).
- 6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 16, IX).
- 6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 18, VII).
- 6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei no 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art.16, VIII).
- 6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).
- 6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Formulário de Avaliação de Execução de Serviços, conforme previsto no Anexo VI para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.2.1. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram realizados os serviços de fornecimento de refeições, contratada entregará ao Contratante relatório contendo o quantitativo total mensal de cada um dos tipos de serviços realizados e o respectivo valor apurado;

7.2.2. O Contratante solicitará à Contratada, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

7.2.3. Serão considerados somente os serviços de fornecimento de refeições efetivamente aceitos e aprovados pelo contratante, e apurados da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente fornecidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo contratante por motivos imputáveis à Contratada, aplicando-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida no Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços que integra o Edital como Anexo VI.

b) Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o Contratante atestará a medição mensal, comunicando à Contratada, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente nota fiscal/fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (Art. 140, I, 'a', da Lei no 14.133, de 2021 e arts. 17,X, e 18, VI, do Decreto estadual no 68.220, de 2023).

7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico (Art. 17, X, Decreto estadual no 68.220, de 2023).

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo (Art. 18, VI, Decreto estadual no 68.220, de 2023).

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.8.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.8.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.8.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório (Art. 119 c/c art. 140 da Lei no 14133, de 2021).

7.8.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.9. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.10.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual no 68.220, de 2023, art. 18, VII);

7.10.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.10.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

7.10.4. Comunicar ao Contratado para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização; e

7.10.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.11. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, se houver parcela incontroversa, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei no 14.133, de 2021, com a comunicação ao contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento.

7.12. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.13. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.14. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, a contar de seu recebimento pela Administração, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, justificadamente, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais (art. 7o, I, e §§ 2o e 3o, da Instrução Normativa SEGES/ME no 77, de 4 de novembro de 2022, c/c o Decreto estadual no 67.608, de 2023).

7.14.1. O prazo de que trata a subdivisão acima será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, no caso de contratação decorrente de despesa cujo valor não ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei no 14.133, de 2021.

7.15. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como, caso aplicáveis:

7.15.1. o prazo de validade;

7.15.2. a data da emissão;

7.15.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.15.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.15.5. o valor a pagar; e

7.15.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.17. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao Sicaf ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei no 14.133, de 2021.

7.18. A Administração deverá realizar consulta ao Sicaf para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG

no 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual no 67.608, de 2023).

7.19. Constatando-se, junto ao Sicaf, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.20. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.21. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.22. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela extinção do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao Sicaf.

Prazo de pagamento

7.23. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal ou documento de cobrança equivalente, desde que tenha sido finalizada a liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 2o, inciso II, do Decreto estadual no 67.608, de 2023.

7.24. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente na forma da legislação aplicável (art. 2o, inciso III, do Decreto estadual no 67.608, de 2023, c/c o art. 1o do Decreto estadual no 32.117, de 1990), bem como incidirão juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

Forma de pagamento

7.25. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para depósito em conta corrente bancária em nome do Contratado no Banco do Brasil S/A.

7.25.1. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do Contratado no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8o da Lei estadual no 12.799, de 2008.

7.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.27. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

7.27.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.28. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar no 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade Pregão, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR GRUPO.

Regime de execução

- 8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

- 8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.6. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.o 77, de 18 de março de 2020;

- 8.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 8.9. Ato de autorização para o exercício da atividade de fornecimento de alimentação, expedido pela Vigilância Sanitária, nos termos da Portaria 2.755/2012 SMS e da Portaria no 04, do Centro de Vigilância Sanitária, 21 de março de 2011.
- 8.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ;
- 8.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta no 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora- Geral da Fazenda Nacional;
- 8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto- Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.16. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, e /ou de regularidade com a Fazenda Municipal quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.17. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.18. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;
- 8.19. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 8.19.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

Qualificação Técnica

- 8.20. Registro ou inscrição do licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), em plena validade;
- 8.20.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista na subdivisão acima por meio da apresentação, no momento da celebração da contratação, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil;

Outras comprovações

- 8.21. Declaração subscrita por representante legal do licitante, atestando que:
- a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição estadual;
- b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei no 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei no 13.467, de 2017.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 256.656,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O valor estimado total da contratação é de R\$ 256.656,00 (duzentos e cinquenta e seis mil seiscentos e cinquenta e seis

reais) para um período de 30 (trinta) meses, conforme custos unitários apostos na tabela acima. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual no 67.888, de 17 de agosto de 2023 e Estudo Técnico da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária – Vol. 5 – Junho/23.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Estado.
- 10.2. No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:
 - I) Gestão/Unidade: 0001/180360;
 - II) Fonte de Recursos: 150010001;
 - III) Programa de Trabalho: 06306180149880000;
 - IV) Elemento de Despesa: 339039;
 - V) Plano Interno: 000.000.0100.
- 10.3. Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LEVI MARQUES DE OLIVEIRA

CHEFIA DOS ESCRIVÃES

Estudo Técnico Preliminar 12/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: SEI 058.00013690/2024-41

2. Descrição da necessidade

A nutrição e alimentação visam atender às necessidades da Cadeia de Trânsito do 63o. Distrito Policial, situada na Rua Driades, 50 – Vila Jacuí - São Paulo/SP, unidade pertencente à 7a. Delegacia Seccional de Polícia, com vistas a manter e garantir a operação do serviço em razão da imprescindibilidade do fornecimento de alimentação aos presos custodiados e recolhidos à disposição da Justiça. A descontinuidade dos serviços poderá acarretar sérios prejuízos a Administração, a qual tem o dever de proporcionar condições dignas aos custodiados.

Considerando a necessidade do cumprimento das atribuições da Polícia Civil do Estado de São Paulo, incluindo a realizações de prisões, tanto pela Polícia Civil, quanto outras forças policiais, que necessitam conduzir seus detidos para ficarem sob a guarda e tutela da 7a. Delegacia Seccional de Polícia, faz-se necessário o fornecimento de 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) aos presos custodiados sob responsabilidade desta instituição.

Segundo a Lei de Execução Penal, Lei no 7.210, de 11 de julho de 1984, artigos 12, 40 e 41, "é dever de todas as autoridades respeitar a integridade física e moral dos presos provisórios, sendo necessário prestar assistência material, o que abrange fornecer alimentação suficiente e adequada ao aprisionado" Ainda, os direitos dos presos custodiados estão dispostos na Resolução no 14, de 11 de novembro de 1994, do Ministério da Justiça, que fixa as regras mínimas para tratamento do preso no Brasil, nos artigos 3, 13,61, inciso III, bem como na Constituição Federal, artigo 5o, inciso III, XLVII, alínea "e", e XLIX.

A legislação estadual pertinente à alimentação em órgãos públicos da administração é datada de 23 /02/1968, sob a égide do Decreto no 49.338, que disciplina a utilização dos gêneros alimentícios, definindo os respectivos consumos per capita, a frequência de utilização e a forma de aquisição desses itens e, o Volume 5 do Caderno de Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados referente à Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária.

A terceirização é indispensável, haja vista que esta Delegacia Seccional não possui em seu quadro funcional servidores com as funções, características e atribuições para realização das tarefas supracitadas.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação enquadra-se como "serviço comum" para os fins do artigo 6o, inc. XIII da NLLC, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade são aptos a serem objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado. Mostra- se possível, portanto, o emprego da modalidade "pregão", sob a forma eletrônica, para licitar objeto pretendido.

Também, os serviços a que se pretende, são caracterizados como contínuos (art. 6o, inc. XV da Lei 14.133/21) pois são contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de suas necessidades permanentes ou prolongadas.

Desta forma, visando evitar que ocorra descontinuidade dos serviços de fornecimento de refeições aos internos da cadeia de trânsito - 63o. DP desta 7o. Delegacia Seccional, inicia-se o presente Estudo Técnico Preliminar para analisar a viabilidade da contratação.

A atual contratação com a empresa L R DE OLIVEIRA SERVIÇOS EIRELI (Contrato no. 24/2019), teve seu início em 10/02/2020, sendo o seu termo final em 08/02/2025, sendo portanto necessário o início de novo processo licitatório visando contratação de futura empresa para a prestação de tais serviços.

3. Área requisitante

CHEFIA DOS ESCRIVÃES

LEVI MARQUES DE OLIVEIRA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos fundamentais para a contratação do serviço devem seguir as disposições do art.18o, da Lei no 14.133 /2021.

Trata-se de contratação de serviço comum, conforme o disposto no inciso XIII, do art. 6o , da lei 14.133, de 2021. A prestação dos serviços será de forma continuada, sem fornecimento de mão de obra, tendo em vista que a sua necessidade se prolonga por mais de um exercício financeiro, no âmbito do 63o. Distrito Policial – Vila Jacuí.

A duração do contrato será inicialmente de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado à critério da Administração. A prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação para os presos custodiados no 63o. Distrito Policial – Vila Jacuí deverá ser executada por profissionais qualificados, habilitados e uniformizados, sob a supervisão direta da empresa prestadora dos serviços, utilizando-se de materiais e ferramentas adequadas, com vistas a manter a prestação de serviços em perfeitas condições, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e materiais recomendados no Termo de Referência, às normas técnicas e legais vigentes, determinadas pelos órgãos competentes.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Os funcionários da prestadora deverão respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Delegacia, em todos os casos, deverá ser apresentada listagem dos empregados que entregarão as refeições, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.

Os empregados da CONTRATADA deverão se apresentar para a realização dos serviços uniformizados e portando documento de identificação. Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPI'S) durante a prestação do serviço.

A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6o da Instrução Normativa SLTI /MPOG no 1, de 19 de janeiro de 2010.

A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte e entrega das refeições ao Contratante.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela contratada.

Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

O veículo ainda deverá conter Certificado de Inspeção Sanitária emitido pela vigilância sanitária municipal. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

A contratada deverá ter profissional nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, conforme Resolução CFN nº 378/2005. Possuir Certificado de Registro Cadastral-CRC junto ao Conselho Regional de Nutrição em nome da Licitante Vencedora; Possuir escritório/cozinha na cidade da Delegacia a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório; Possuir Licença Sanitária de funcionamento do respectivo estabelecimento.

5. Levantamento de Mercado

Valor (R\$): 256.656,00

O valor estimativo mensal é de R\$ 8.555,20

Valor estimado para 30 (trinta) meses é de R\$ 256.656,00 conforme tabela abaixo:

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS RECOLHIDOS no 63o. Distrito Policial - Vila Jacuí, situado na Rua Dríades, 50 - Vila Jacuí - São Paulo/SP

VALORES

CADTERC

(R\$):

Item 1	Tipo DESJEJUM	Qtd.Est. 450	Unit. R\$ 4,96	Total mensal R\$ 2.232,00
Item 2	Tipo ALMOÇO	Qtd.Est. 80	Unit.R\$ 16,64	Total mensal R\$ 1.331,20
Item 3	Tipo JANTAR	Qtd.Est. 300	Unit. R\$ 16,64	Total mensal R\$ 4.992,00

Total Mensal R\$ 8.555,20

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (R\$)

30 MESES R\$ 256.656,00

Mês de Referência de Preços: JUN/2023 - CadTerc Volume 5.

Como já mencionado, para estimativa de preços foram considerados os valores referentes a cada tipo de refeição com base no estudo do Caderno de Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados, volume 5 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, versão junho sendo os serviços de forma contínua e em regime/2023, versão 01 – agosto/2023”, de empreitada por preços unitários, em conformidade com o Termo de Referência.

Importante observar que, através do Comunicado SGGD no 02/2024 – FORMAÇÃO DE PREÇOS REFERENCIAIS PARA SERVIÇOS TERCEIRIZÁVEIS – CADTERC, a Secretaria de Gestão e Governo Digital (SGGD), órgão central em contratações públicas, comunicou que, enquanto não forem publicadas as novas versões dos Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (CadTerc), ano-base 2024, deverão ser utilizados como referência para a formação dos preços os estudos técnicos atualmente publicados.

Será declarada vencedora do certame a empresa que apresentar o menor preço total (menor preço por grupo), levando-se em observação o valor de referência máximo por item, conforme CADTERC VOLUME 5.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação em comento foi deflagrada tendo em vista que o contrato atual terá seu término em 08 de fevereiro de 2025, além de estar defasado, face ao fato de que as quantidades de refeições originalmente estimadas foi readequada, resultando em um aumento em seus quantitativos mensais estimados para as refeições que correspondem ao desjejum e ao jantar.

Porém, face a excepcionalidade prevista no parágrafo único das Disposições Transitórias do Decreto no 67.689, de 03 de maio de 2023, o qual dispõe: "a elaboração de plano de contratações anual pelos órgãos e entidades da Administração Pública direta e autárquica será facultativa no ano de 2023", a presente contratação não está prevista no ano de 2024, sendo impossível sua inserção no sistema. Todavia, a contratação pleiteada encontra esteio nas previsões orçamentárias propostas pela Delegacia Geral por meio do POS - Proposta Orçamentária Setorial, refletido na LOA para o ano de 2024 (Lei no 17.863/2023), levando-se em conta a imprescindibilidade das contratações de serviços contínuos, como no presente caso.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Compreende-se que a quantidade estimada necessária para atender a demanda da 7a. Delegacia Seccional de Polícia – 63o. Distrito Policial, segue conforme tabela abaixo:

Informações do quantitativo de comensais/dia:

Tipo de Refeição Quantidade de Comensais Estimadas/Dia:
DESJEJUM 15 ALMOÇO 10 JANTAR 10

Para melhor compreensão da demanda, utilizou-se o histórico de despesas do Contrato anteriormente celebrado a partir do mês de OUT/23 a OUT/24, cujos números estão dispostos abaixo:

MÊS - DESJEJUM, ALMOÇO, JANTAR

OUT/23 511,99, 356

NOV/23 386, 3, 213

DEZ/23 312, 26, 209

JAN/24 416, 27, 235

FEV/24 433, 27, 215

MAR/24 465, 17, 238

ABR/24 471, 61, 265

MAI/24 449, 22, 252

JUN/24 427, 24, 245

JUL/24 408, 35, 261

AGO/24 448, 28, 249

SET/24 398, 35, 233

OUT/24 386, 47, 247

MÉDIA DIA IDEAL 15, 10, 10

Conforme tabela anexo ao ETP.

* Utilizou-se a média ideal, em virtude de entender que as unidades subordinadas a esta 7a. Delegacia Seccional de Polícia realizam operações policiais no combate ao crime, bem como participam de operações deflagradas em conjunto com as demais unidades policiais distribuídas no Estado de São Paulo.

Com esses dados, obtivemos a quantidade de alimentação servida em cada uma das refeições no período de 12 meses. Desse total apuramos a média anual e, na sequência, a média diária, sendo essa a quantidade que pretendemos contratar.

Ademais, considerando a MÉDIA DIÁRIA de cada tipo de refeição (Desjejum, almoço e jantar) e o prazo de 30 (trinta) meses de contrato, obtiveram-se as seguintes quantidades estimadas:

63o. DISTRITO POLICIAL - Vila Jacuí

Tipo de Refeição Total de Quantidade de Comensais Estimadas (30 meses):

DESJEJUM 13.500 ALMOÇO 9.000 JANTAR 9.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 256.656,00

Valor (R\$): 256.656,00

O valor estimativo mensal é de R\$ 8.555,20 (oito mil quinhentos e cinquenta e cinco reais e vinte centavos).

Valor estimado para 30 (trinta) meses é de R\$ 256.656,00 (duzentos e cinquenta e seis mil seiscentos e cinquenta e seis reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Embora o objeto seja divisível, a licitação será realizada pelo valor total do somatório dos itens (valor total do grupo). Isso porque, não é tecnicamente, nem economicamente viável dividir a solução.

Em razão da pequena quantidade de comensais dia, haverá o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade utilizando essa opção.

Caso se fosse optar pela divisão do objeto, certamente não apareceriam interessados no certame.

Também, em razão das particularidades do serviço contratado, sob o ponto de vista da eficiência técnica e segurança do estabelecimento prisional é a melhor opção, por manter a qualidade do serviço, haja vista que o

gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador.

Nesse ponto, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, a maior interação entre as diferentes fases do serviço, a maior facilidade no cumprimento do cronograma de refeições preestabelecido e na observância dos prazos, concentração da responsabilidade pela execução em uma só pessoa e concentração da garantia dos resultados.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foi identificada contratação correlata no âmbito interno do Órgão ou interdependente. Entretanto, foram verificadas contratações semelhantes em outros órgãos/UASG's referentes a demanda de alimentação, estando presente na contratação todas as especificidades do objeto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em comento foi deflagrada tendo em vista que o contrato atual terá seu término em 08 de fevereiro de 2025, além de estar defasado, face ao fato de que as quantidades de refeições originalmente estimadas foi readequada, resultando em um aumento em seus quantitativos mensais estimados para as refeições que correspondem ao desjejum e ao jantar.

Porém, face a excepcionalidade prevista no parágrafo único das Disposições Transitórias do Decreto no 67.689, de 03 de maio de 2023, o qual dispõe: "a elaboração de plano de contratações anual pelos órgãos e entidades da Administração Pública direta e autárquica será facultativa no ano de 2023", a presente contratação não está prevista no ano de 2024, sendo impossível sua inserção no sistema. Todavia, a contratação pleiteada encontra esteio nas previsões orçamentárias propostas pela Delegacia Geral por meio do POS - Proposta Orçamentária Setorial, refletido na LOA para o ano de 2024 (Lei no 17.863/2023), levando-se em conta a imprescindibilidade das contratações de serviços contínuos, como no presente caso.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se alcançar os seguintes benefícios:

Suprir a obrigação do Estado em garantir o fornecimento de alimentação e tratamento digno aos presos custodiados e que permanecem à disposição da Justiça, mormente, até a apresentação em Juízo, no âmbito da 7a. Delegacia Seccional de Polícia, com foco em questão na carceragem do 63o. DP destinada a cadeia de trânsito; e reduzir os custos administrativos com os controles da prestação do serviço na execução contratual; efetividade com a padronização dos serviços, equipamentos e aumento da qualidade das especificações técnicas; dispor a todos os internos custodiados no 63o. Distrito Policial o serviço de fornecimento de alimentação garantindo a subsistência e condições dignas aos internos;

13. Providências a serem Adotadas

Para a contratação dos serviços de nutrição de presos, deverão ser desencadeados os atos necessários com vistas a formalização do procedimento licitatório, dos quais destaca-se, juntada do CADTERC Volume 5, elaboração do Termo Referencial, formalização da minuta de Edital e deflagração da fase externa.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os impactos ambientais, foram analisados e as providências orientadas no estudo realizado pelo CADTERC, Volume 5, que serve de matéria para a contratação do objeto em questão.

Importante ressaltar que a contratada assumirá a responsabilidade por todos os itens componentes da licitação, inclusive seus consumíveis, mitigando-se riscos, racionalizando-se e aproveitando os recursos de forma eficiente, e desonerando-se a fiscalização e a gestão contratual, devendo observar:

- às determinações da Lei Federal no 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do

Contratante relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e , especialmente desenvolvimento sustentável nos termos da Lei Estadual no 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto Estadual no 54.645, de agosto de 2009, cumulada com a Lei no 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto no 55.947, de junho de 2010, no que for aplicável à execução específica da atividade;

- a Resolução RDC ANVISA No 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, segundo previsão no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis;
- os critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando recipientes adequados para cada material;
- a Resolução no 275/1999, CONAMA, para identificação, por cores, dos recipientes coletores (vidros (recipiente verde); plástico (recipiente vermelho); papéis secos (recipiente azul); metais (recipiente amarelo);
- critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- o veículo se o mesmo possui dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte;
- as determinações constantes do caderno V dos Estudos Técnicos dos Serviços Terceirizados em consonância como Termo de Referência.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do Estudo Técnico neste proposto, encaminhado para análise e sequenciamento da fase interna licitatória.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

LEVI MARQUES DE OLIVEIRA
CHEFIA DOS ESCRIVÃES

ANEXO II

POLÍCIA CIVIL DO ESTADO DE SÃO PAULO

DECAP - 7a. Delegacia Seccional de Polícia

Processo Administrativo SEI nº058.00013690/2024-41

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 001/2024, CELEBRADO ENTRE O(A) *Governo do Estado de São Paulo*, POR INTERMÉDIO DO(A) *Polícia Civil do Estado de São Paulo e 7a. Delegacia de Polícia Civil- Decap*.

O *Estado de São Paulo*, por intermédio do(a) *7a. Delegacia Seccional de Polícia*, com sede no(a) *Av. Nagib Farah Maluf, 209 na cidade de São Paulo /Estado de São Paulo*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº *04.236.548/0089-28*, neste ato representado pelo(a) *Delegado Seccional, Exmo. Senhor Dr. Antonio José Pereira*, nomeado(a) pelo(a) *Portaria DGP nº118/P, de 06 de janeiro de 2023*, publicado(a) no *DOE* de 07 de *janeiro de 2023*, *CPF sob o nº 847.292.018-68*, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) *CONTRATANTE*, e o(a),inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na....., doravante designado(a) *CONTRATADO*, neste ato representado(a) por..... (nome e função no Contratado), inscrito(a) no CPF sob o nº.....,conforme atos constitutivos da fornecedora **OU** *procuração* apresentada nos autos,tendo em vista o que consta no Processo nºe em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do *Pregão Eletrônico nº 003/2024*, mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços *de fornecimento de alimentação para custodiados*,conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento,do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

Valor (R\$): 256.656,00

O valor estimativo mensal é de R\$ 8.555,20

Valor estimado para 30 (trinta) meses é de R\$ 256.656,00 conforme tabela abaixo:

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AOS PRESOS RECOLHIDOS no 63o. Distrito Policial - Vila Jacuí, situado na Rua Dríades, 50 - Vila Jacuí - São Paulo/SP.

VALORES CADTERC (R\$):

Item 1	Tipo DESJEJUM	Qtd.Est. 450	Unit. R\$ 4,96	Total mensal R\$ 2.232,00
Item 2	Tipo ALMOÇO	Qtd.Est. 80	Unit. R\$ 16,64	Total mensal R\$ 1.331,20
Item 3	Tipo JANTAR	Qtd.Est. 300	Unit. R\$ 16,64	Total mensal R\$ 4.992,00

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do Contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário (unidade).

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de XX (XXX), contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

2.1.2. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do Contratado:

2.1.2.1. O Contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

2.1.2.2. O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.3. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada nesta subdivisão, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

OU

[segunda alternativa de redação para as subdivisões da cláusula segunda]

2.2. O prazo de vigência da contratação é de XX (XXX), contados do(a), prorrogável por até 10 (dez) anos, a critério do Contratante, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2.1. O Contratado poderá se opor à prorrogação de que trata a subdivisão acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo Contratante em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

2.2.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata a subdivisão acima é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração e em harmonia com os preços do mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do aditamento pretendido, permitida a negociação com o Contratado, observando-se, ainda, os seguintes requisitos:

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

c) Seja juntada justificativa, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

d) Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;

e) Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do Contratante.

2.2.4. Eventuais prorrogações de contrato serão formalizadas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as condições prescritas na Lei nº 14.133, de 2021.

2.2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, custos não renováveis já pagos ou amortizados no âmbito da contratação, quando houver, deverão ser eliminados como condição para a prorrogação.

2.2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o Contratado tiver sido penalizado com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.2.7. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condições resolutivas consubstanciadas:

I - na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas, acarretando a extinção do contrato a partir de sua ocorrência; ou

II - na ausência de vantagem para o Contratante na manutenção do contrato, desde que o Contratante comunique ao Contratado a opção pela extinção do contrato com ao menos 2 (dois) meses de antecedência em relação à próxima data de aniversário do contrato, acarretando a extinção do contrato a partir da referida data de aniversário contratual.

2.2.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas na subdivisão acima desta cláusula, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.

OU

[segunda alternativa de redação para subdivisão(ões) da cláusula quarta]

4.2. Não é admitida a cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual, mas é permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de% (..... por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:

4.2.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto, abaixo discriminada:

4.2.1.1. ...

4.2.1.2. ...

4.2.2. Poderá(ão) ser subcontratada(s) a(s) seguinte(s) parcela(s) do objeto:

4.2.2.1.

4.2.2.2.

4.2.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder direta e solidariamente perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.2.4. A subcontratação será formalizada de acordo com o seguinte procedimento:

- 4.2.4.1. *Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação parcial, contendo descrição da parcela do objeto que se pretende subcontratar, acompanhado de planilha detalhada demonstrando a quantidade e o valor da parcela a ser subcontratada;*
- 4.2.4.2. *Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação parcial, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;*
- 4.2.4.3. *Apresentação pelo Contratado dos documentos do subcontratado de regularidade jurídica, fiscal, social e trabalhista exigidos na habilitação do certame, bem como de documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, nos termos do art. 122, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021;*
- 4.2.4.4. *Análise e autorização da subcontratação parcial pelo Contratante, por escrito, desde que verificado o preenchimento dos requisitos após exame da documentação do subcontratado apresentada pelo Contratado. O Contratado poderá substituir o subcontratado cuja regularidade e capacidade técnica não sejam demonstradas conforme a documentação exigida na subdivisão anterior, mantido o mesmo objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;*
- 4.2.4.5. *Apresentação pelo Contratado de cópia do Termo de Subcontratação ou ajuste equivalente celebrado entre o Contratado e o subcontratado, o qual será juntado aos autos do processo administrativo;*
- 4.2.4.6. *Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.*
- 4.2.5. *Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.*
- 4.2.6. *É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.*

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO(art. 92, V)

5.1. *O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).*

OU

[segunda alternativa de redação para o item 5.1 (conforme item 5.2)]

5.2. *O valor total da contratação é de R\$...... (.....)*

5.3. *No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.*

5.4. *O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.*

5.5. *Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.*

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. *O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.*

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irrealizáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a ___/___/___ (DD/MM/AAAA).
- 7.2. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice _____ (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

OU

[segunda alternativa de redação para os itens 7.1 a 7.8 (conforme os itens 7.9 a 7.29), caso se trate de contratação sujeita a repactuação]

- 7.9. Os preços inicialmente ajustados poderão ser repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de 1 (um) ano, mediante solicitação do Contratado.
- 7.10. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:
 - a. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;
 - b. Para os demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra): a partir da data da apresentação da proposta.
- 7.11. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.
- 7.11.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que apostilada.
- 7.12. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços (art. 135, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 7.13. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias (art. 135, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 7.14. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

7.15. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133, de 2021).

7.16. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a demonstração analítica da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção coletiva ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato que fundamenta a repactuação.

7.16.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho visa a repassar integralmente a variação de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.17. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos demais custos, decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), a respectiva variação será apurada mediante a aplicação do índice de reajustamento(indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, observando a data de referência e o interregno mínimo definidos nesta cláusula, com base na seguinte fórmula:

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) a ser reajustada;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta ou à data do último reajustamento aplicado;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

7.17.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.17.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra) será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.17.3. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.17.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), por meio de termo aditivo.

7.18. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado (não relativos a mão de obra), o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

7.19. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

- 7.20. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.
- 7.21. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 7.22. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.
- 7.23. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção coletiva ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 7.24. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.
- 7.25. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação em até XX (XXX), contado a partir da data em que for apresentada, pelo Contratado, solicitação acompanhada de documentação contendo demonstração analítica da variação dos custos a serem repactuados (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º, Lei nº 14.133, de 2021).
- 7.25.1. O prazo referido na subdivisão anterior não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.
- 7.26. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.
- 7.27. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.28. Se ocorrer repactuação para valor maior, o Contratado deverá complementar a garantia contratual que tenha sido anteriormente prestada, caso exigida neste instrumento, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.
- 7.29. Caso ocorra majoração da tarifa de transporte público, será facultada a revisão de item relativo a valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços que constitui parte integrante do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. Caso sejam preenchidos os requisitos legais, a revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por termo aditivo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;
- 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

- 8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de XX (XXX) para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico;
- 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de XX(XXX) , contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.11. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;*
- 8.1.12. *Comunicar ao Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021;*
- 8.1.13. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.
- 8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.
- 8.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato;
- 9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade;
- 9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;
- 9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa

responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

- 9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na licitação ou de fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do Contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;
- 9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do art. 121 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços;
- 9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;
- 9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere a subdivisão acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021);

- 9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
- 9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;
- 9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;
- 9.1.22. *Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... [inserir endereço(s)];*
- 9.1.22.1. *O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de até [...] [inserir distância conforme avaliação técnica] do local demandado.*
- 9.1.23. *Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo ser exigida do Contratado, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou do novo fornecedor que continuará a execução dos serviços;*
- 9.1.24. *Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.*
- 9.1.24.1. *Considerando que o objeto da contratação envolve a elaboração de projeto relativo a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão de todos os direitos patrimoniais a que se refere a subdivisão anterior inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra, nos termos do § 1º do art. 93 da Lei nº 14.133, de 2021.*
- 9.2. Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 67.301, de 2022, o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.
- 9.2.1. O descumprimento das obrigações previstas na subdivisão acima poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e o Decreto estadual nº 67.301, de 2022.
- 9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:
- 9.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou 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, nos termos dos §§ 1º e 2º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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, nos termos do inciso IV do art. 14 e/ou parágrafo único do art. 48 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.4. O Contratado deverá observar a vedação constante do Decreto estadual nº 68.829, de 4 de setembro de 2024.

10. CLÁUSULA DÉCIMA-OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), com suas alterações subsequentes, e as demais normas legais e regulamentares aplicáveis.

OU

[segunda alternativa de redação para a cláusula décima contendo diversas subdivisões caso a contratação demande atuação do Contratado como operador no tratamento de dados pessoais em nome do Contratante, com as três últimas subdivisões aplicáveis se admitida subcontratação]

- 10.2. No âmbito da execução do objeto deste contrato, o Contratado deve cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), as demais normas legais e regulamentares aplicáveis à proteção de dados pessoais, inclusive regulamentos editados pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados, e deve observar as instruções por escrito do Contratante no tratamento de dados pessoais.
- 10.2.1. O Contratado deve assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores que necessitem conhecer/acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para as finalidades deste contrato, e cumprir a legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a compromissos de confidencialidade ou obrigações profissionais de confidencialidade.
- 10.2.2. Considerando a natureza dos dados tratados, as características específicas do tratamento e o estado atual da tecnologia, assim como os princípios previstos no caput do artigo 6º da Lei nº 13.709, de 2018, o Contratado deve adotar, em relação aos dados pessoais, medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.
- 10.2.3. Considerando a natureza do tratamento, o Contratado deve, enquanto operador de dados pessoais, implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações do Contratante previstas na Lei nº 13.709, de 2018.
- 10.2.4. O Contratado deve:
- 10.2.4.1. notificar o Contratante na primeira oportunidade possível, ao receber requerimento de um titular de dados, na forma prevista no artigo 18 da Lei nº 13.709, de 2018; e
- 10.2.4.2. quando for o caso, auxiliar o Contratante na elaboração da resposta ao requerimento a que se refere a subdivisão anterior.
- 10.2.5. O Contratado deve notificar ao Contratante, na primeira oportunidade possível, a ocorrência de incidente de segurança relacionado a dados pessoais, fornecendo informações suficientes para que o Contratante cumpra quaisquer obrigações de comunicar à autoridade nacional e aos titulares dos dados a ocorrência do incidente de segurança sujeita à Lei nº 13.709, de 2018.
- 10.2.6. O Contratado deve adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação, mitigação e reparação de cada um dos incidentes de segurança.
- 10.2.7. O Contratado deve auxiliar o Contratante na elaboração de relatórios de impacto à proteção de dados pessoais, observado o disposto no artigo 38 da Lei nº 13.709, de 2018, no âmbito da execução deste Contrato.
- 10.2.8. Na ocasião do encerramento deste contrato, o Contratado deve, imediatamente, ou, mediante justificativa, em até 10 (dez) dias úteis da data de seu encerramento, devolver todos os dados pessoais ao Contratante ou eliminá-los, conforme decisão do Contratante, inclusive eventuais cópias de dados pessoais tratados no âmbito deste contrato, certificando por escrito, ao Contratante, o cumprimento desta obrigação.
- 10.2.9. O Contratado deve colocar à disposição do Contratante, conforme solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nesta cláusula, e deve permitir auditorias e contribuir com elas,

incluindo inspeções, pelo Contratante ou auditor por ele indicado, em relação ao tratamento de dados pessoais.

10.2.10. O Contratado responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados ao Contratante ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei nº 13.709, de 2018 ou de instruções do Contratante relacionadas a este contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento.

10.2.11. Caso o objeto da presente contratação envolva o tratamento de dados pessoais com fundamento no consentimento do titular de que trata o inciso I do artigo 7º da Lei nº 13.709, de 2018, deverão ser observadas pelo Contratado ao longo de toda a vigência do contrato todas as obrigações específicas vinculadas a essa hipótese legal de tratamento de dados pessoais, conforme instruções por escrito do Contratante.

10.2.12. *[É vedada a transferência de dados pessoais, pelo Contratado, para fora do território do Brasil.] **OU** [É vedada a transferência de dados pessoais, pelo Contratado, para fora do território do Brasil sem o prévio consentimento, por escrito, do Contratante, e demonstração da observância, pelo Contratado, da adequada proteção desses dados, cabendo ao Contratado o cumprimento de toda a legislação de proteção de dados ou de privacidade nacional e de outro(s) país(es) que for aplicável.]*

E

[na segunda alternativa de redação para a cláusula décima, inclusão das três subdivisões seguintes caso seja admitida subcontratação de atividades de tratamento de dados pessoais]

10.2.13. O Contratado não poderá realizar subcontratação, tampouco divulgar dados pessoais a qualquer subcontratado, ou substituir subcontratado, exceto se previamente autorizada de forma específica e por escrito pelo Contratante.

10.2.14. O Contratado deve tomar medidas razoáveis para assegurar que empregados, prepostos ou colaboradores de qualquer subcontratado que necessitem conhecer/acessar dados pessoais relacionados à execução deste contrato estejam sujeitos a compromissos de confidencialidade ou obrigações profissionais de confidencialidade, e cumprir, no tocante à subcontratação, todas as disposições aplicáveis da Lei nº 13.709, de 2018.

10.2.15. A subcontratação, mesmo quando autorizada pelo Contratante, não exime o Contratado das obrigações decorrentes deste contrato, de modo que o Contratado permanecerá por elas integralmente responsável perante o Contratante, inclusive na hipótese de descumprimento dessas obrigações por subcontratado.

OU

[terceira alternativa de redação para a cláusula décima contendo diversas subdivisões caso a contratação demande atuação do Contratado como operador no tratamento de dados pessoais em nome do Contratante, e controlador que tomará decisões sobre o tratamento de dados pessoais]

10.3. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), as demais normas legais e regulamentares aplicáveis, inclusive regulamentos editados pela Autoridade Nacional de Proteção de Dados, bem como a disciplina estabelecida neste instrumento.

10.4. O Contratado:

10.4.1. quando se caracterizar como operador que realiza o tratamento de dados pessoais em nome do Contratante, deve:

10.4.1.1. observar as instruções por escrito do Contratante para execução desse tratamento;

10.4.1.2. implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações do Contratante previstas na Lei nº 13.709, de 2018;

- 10.4.1.3. adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação, mitigação e reparação de cada incidente de segurança;
- 10.4.2. quando se caracterizar como controlador de dados pessoais, somente poderá tratá-los com fundamento nas hipóteses previstas na Lei nº 13.709, de 2018, seguindo as regras e os princípios nela previstos, em especial os princípios da finalidade, adequação, necessidade, segurança e prevenção.
- 10.5. O Contratado deve assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores que necessitem conhecer/acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para as finalidades deste contrato, e cumprir a legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a compromissos de confidencialidade ou obrigações profissionais de confidencialidade.
- 10.6. Considerando a natureza dos dados tratados, as características específicas do tratamento e o estado atual da tecnologia, assim como os princípios previstos no caput do artigo 6º da Lei nº 13.709, de 2018, o Contratado deve adotar, em relação aos dados pessoais, medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.
- 10.7. O Contratado deve comunicar na primeira oportunidade possível ao Contratante o conhecimento de requerimento de titular de dados pessoais a ele dirigido, de incidente de segurança relacionado a dados pessoais, ou de outra circunstância cuja ciência seja relevante para o cumprimento pelo Contratante da legislação aplicável ao tratamento de dados pessoais decorrente deste instrumento, fornecendo informações suficientes para que ele cumpra quaisquer deveres previstos na Lei nº 13.709, de 2018.
- 10.8. Por ocasião do encerramento deste contrato, é dever do Contratado eliminar os dados pessoais, com exceção das hipóteses do artigo 16 da Lei nº 13.709, de 2018, quando for o caso e nos seus estritos limites.
- 10.9. O Contratado deve colocar à disposição do Contratante, conforme solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nesta cláusula.
- 10.10. O Contratado responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados ao Contratante ou a terceiros decorrentes do descumprimento da Lei nº 13.709, de 2018, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

- 11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

OU

[segunda alternativa de redação para esta cláusula contendo diversas subdivisões, com 2 opções de redação para a primeira subdivisão]

- 11.2. A contratação conta com garantia de execução prestada pelo Contratado, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, no valor de R\$ _____, correspondente a X% (XXXX por cento) do valor inicial do contrato, observando-se para a definição e aplicação desse percentual, quando o caso, o disposto no parágrafo único do art. 98 do referido diploma legal.

OU

[segunda opção de redação para a primeira subdivisão da segunda alternativa de redação, em caso de o Contratado ficar depositário de bem(ns)]

- 11.3. A contratação conta com garantia de execução prestada pelo Contratado, nos moldes do art. 96, combinado com art. 101, ambos da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, no valor de R\$ _____, correspondente a X% (XXXX por cento) do valor inicial do contrato, observando-se para a definição e aplicação desse percentual, quando o caso, o disposto no parágrafo único do artigo 98 do referido diploma legal, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o Contratado será depositário:

11.3.1. BEM 1:....., de Valor:

11.3.2. BEM 2:....., de Valor:

11.3.3. ...

11.3.4. Valor total dos bens acima indicados:

11.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger o período de vigência contratual.

11.5. Caso seja feita opção pela modalidade de seguro-garantia:

11.5.1. A apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.5.2. O prazo de vigência da apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora, observando-se, quando for o caso, o disposto no § 2º do artigo 96 e no parágrafo único do artigo 97 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.5.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, nas condições estabelecidas pelo parágrafo único do artigo 97, c/c o § 2º do artigo 96 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.6. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.7.1. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

11.7.2. multas moratórias e compensatórias aplicadas pelo Contratante ao Contratado; e

11.7.3. obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS relacionadas à contratação não adimplidas pelo Contratado, quando couber.

11.8. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

11.8.1. Caso fortuito ou força maior;

11.8.2. Descumprimento das obrigações pelo Contratado decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente ao Contratante;

11.8.3. Hipóteses de isenção de responsabilidade decorrentes de exigência legal ou regulamentar.

11.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros.

11.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, o Contratado deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de XX (XXX) dias úteis, contados da data em que for notificado pelo Contratante para fazê-lo.

11.11. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.11.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.11.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

11.12. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que a notificação quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas

contratuais (§ 4º do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021) ou a comunicação do sinistro pelo Contratante ocorra após expirada a vigência da contratação ou a validade da garantia.

- 11.13. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta-fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 11.14. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 11.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao Contratado.
- 11.16. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.
- 11.17. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Garantida a prévia defesa, serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, se o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, se praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” da subdivisão anterior desta cláusula, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” da subdivisão anterior desta cláusula, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d” da referida subdivisão, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- iv) **Multa**:

Calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento.

OU

[segunda alternativa de redação para subdivisões do inciso "iv"]

(1) Moratória de% (..... por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de XX (XXX) dias;

(2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para suplementação ou reposição da garantia;

a. O atraso superior a XX (XXX) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do caput do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021;

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do item 12.1, de% a ...% do valor do Contrato;

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do item 12.1, de% a ...% do valor do Contrato;

(5) Para infração descrita na alínea “b” do item 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato;

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do item 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato;

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do item 12.1, a multa será de% a ...% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

[INDICAR DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENA DIVERSA]

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste Contrato (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, caso exigida na documentação que integra este instrumento, ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133, de 2021, ou

para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1. O contrato poderá ser extinto na forma, pelos motivos e com as consequências previstos nos artigos 137 a 139 e 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021, *bem como no art. 1º, § 2º, item 3, do Decreto estadual nº 55.938, de 2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto estadual nº 57.159, de 2011, na hipótese da configuração de trabalho em caráter não eventual por pessoas físicas, com relação de subordinação ou dependência, quando o Contratado for sociedade cooperativa (se admitida a participação/contratação de cooperativa)*.

13.1.2. O contrato poderá ser extinto por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo a extinção ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.1.3. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção contratual se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.1.3.1. Se a operação societária de que trata a subdivisão acima implicar mudança em pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizada alteração subjetiva por termo aditivo.

13.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido da indicação de:

13.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3. Indenizações e multas.

13.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento de eventual desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.4. Se for constatada irregularidade no procedimento licitatório ou na execução contratual, caso não seja possível o saneamento, a decisão pelo Contratante sobre a suspensão da execução ou sobre a declaração de nulidade do contrato somente será adotada na hipótese em que se revelar medida de interesse público, observado o disposto nos artigos 147 a 149 da Lei nº 14.133, de 2021, conferindo-se ao Contratado oportunidade para prévia manifestação e participação na instrução.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1. No presente exercício, as despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no respectivo Orçamento do Estado, na dotação abaixo discriminada:

I. *Gestão/Unidade:*

II. *Fonte de Recursos:*

III. *Programa de Trabalho:*

IV. *Elemento de Despesa:*

V. *Plano Interno:*

VI. *Nota de Empenho:*

14.2. *Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, adoção relativa ao(s) exercício(s) financeiro(s) subsequente(s) será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Aplicam-se aos casos omissos as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e disposições regulamentares pertinentes, e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do Contratante, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Se o contrato não contemplar preços unitários para serviços cujo aditamento se fizer necessário, esses serão fixados por meio da aplicação da relação geral entre os valores da proposta e o do orçamento-base da Administração sobre os preços referenciais ou de mercado vigentes na data do aditamento, respeitados os limites estabelecidos no artigo 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.4. Eventuais alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, respeitadas as disposições da Lei nº 14.133, de 2021, admitindo-se que, nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, a formalização do aditivo ocorra no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.5. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do Contratado, o equilíbrio econômico-financeiro inicial será restabelecido no mesmo termo aditivo.

16.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 22 do Decreto estadual nº 68.155, de 2023.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões que decorrerem deste Termo de Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em 01 (uma) via, que, lido e achado conforme pelo Contratado e pelo Contratante, vai por eles assinado para que produza todos os efeitos de Direito, sendo assinado também pelas testemunhas abaixo identificadas.

[Local], [dia] de [mês] de [ano]. OU [Local], data da última assinatura eletrônica das partes.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO III**MODELO REFERENTE À PLANILHA DE PROPOSTA**

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DA CADEIA DE TRÂNSITO DA 7.ª DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA, INSTALADA NO 63.º DISTRITO POLICIAL.				
ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA – MÊS (1)	PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO – VALORES CADTERC (R\$) (2)	TOTAL MENSAL ESTIMADA DA REFEIÇÃO (R\$) (3) = (1)X(2)
1	Fornecimento de refeições: DESJEJUM	450	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	Fornecimento de refeições: ALMOÇO	80	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	Fornecimento de refeições: JANTAR	300	R\$ 0,00	R\$ 0,00
TOTAL MENSAL				R\$ 0,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (R\$) (4) = (3) X 30 MESES	R\$ 0,00
---	----------

- Mês de referência dos preços: Junho/2023.
- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

ANEXO IV

MODELO(S) DE DECLARAÇÃO(ÕES)

ANEXO V.1

MODELO DE DECLARAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO
(em papel timbrado do licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

a) cumpre as normas relativas à saúde e segurança no trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual; e

b) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei nº 6.019, de 1974, com redação dada pela Lei nº 13.467, de 2017, quando o caso.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

Planilha Orçamentária - ALIMENTAÇÃO DE PRESOS															QUANTIDADE MÉDIA	VALORES UNITÁRIOS	VALORES TOTAIS	
ITEM	COD.	out. 23	nov. 23	dez. 23	jan. 24	fev. 24	mar. 24	abr. 24	mai. 24	jun. 24	jul. 24	ago. 24	set. 24	out. 24				
01 desjejum	172839	511	386	312	416	433	465	471	449	427	408	448	398	386	393,57	R\$	4,96	R\$ 1.952,11
02 almoço	172871	99	3	26	27	27	17	61	22	24	35	28	35	47	32,21	R\$	16,64	R\$ 536,05
03 jantar	172952	356	213	209	235	215	238	265	252	245	261	249	233	247	229,86	R\$	16,64	R\$ 3.824,82
TOTAIS		966	602	547	678	675	720	797	723	696	704	725	666	680				
Valor Médio Mensal																	R\$	6.312,96
Valor Anual Estimado																	R\$	75.755,79
VALOR 30 MESES																	R\$	189.389,49

São Paulo, 16 de dezembro de 2024.

Ítalo Ramos Moreno
Júnior

Agente Policial

UFG 180360

ANEXO VI
AVALIAÇÃO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela fiscalização:			
Gestor do contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Cumprimento das atividades	40%		
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

Grupo 2 – Desempenho das Atividades	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Refeições servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%		
Total			

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=axb)
Periodicidade da supervisão	20%		
Gerenciamento das atividades operacionais	30%		
Atendimento às solicitações	25%		
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	25%		
Total			

Nota Final (Somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)	
--	--

Nota Final:	Assinatura do responsável pela fiscalização:	Assinatura do gestor do contrato:	Assinatura do responsável da Contratada:
-------------	--	-----------------------------------	--

ANEXO VII
CHECKLIST DE CONTROLE

Orienta-se que o Nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o *checklist* uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

Quadro 22: Checklist de controle

(continua)

Checklist – Lista de Pontos de Controle no Preparo das refeições			
Unidade:			
Data:			
Horário:			
Responsável pelo checklist:			
Cozinha ()			
A – Higiene Pessoal	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Mãos lavadas e higienizadas			
2. Presença de adornos			
3. Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4. Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B – Higiene do Ambiente e Área Física	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias e armários)			
2. Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão etc.)			
3. Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas etc.)			
4. Acessórios (esponjas, porta-sabão e tábuas de corte)			
5. Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6. Ventilação e iluminação			
7. Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8. Higiene das lixeiras			
9. Retirada dos resíduos (lixo)			
10. Controle de dedetização (pragas e vetores)			
Observações			
C – Higiene, Manipulação e Armazenamento dos Alimentos	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Hortifrúti lavados corretamente			
2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3. Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4. Controle de validade dos alimentos			
5. Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6. Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7. Reaproveitamento de alimentos			
8. Armazenamento dos congelados			
9. Risco de contaminação cruzada			
10. Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11. Conversa e tosse sobre a preparação			
Observações			

Quadro 22: Checklist de controle

(conclusão)

D – Local e Segurança no Trabalho	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2. Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3. Utilização de botas antiderrapantes			
4. Utilização de avental			
5. Utilização de toucas e luvas			
6. Organização geral das dependências da unidade			
7. Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E – Relacionamento	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Relacionamento entre a equipe			
2. Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
F – Transporte	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Higiene do veículo			
2. Temperatura adequada para o transporte das refeições			
3. Documentação para entrega			
Observações			
G – Para Refeições a Granel	Não Conforme	Conforme	Providências
1. Higiene dos recipientes térmicos			
Observações			
Assinatura			

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

ANEXO VIII

MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

Orienta-se que o profissional da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O profissional designado pela Contratada, ao final de cada refeição, deverá pesar as sobras limpas, acondicionando-as em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem por finalidade auxiliar o nutricionista no planejamento das refeições e controlar o desperdício de alimentos.

Formulário de Controle de Desperdício – Sobra limpa	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

ANEXO IX

PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

Para a execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, a Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos. O Nutricionista Responsável Técnico, pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5/2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC).

Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

O Manual de Boas Práticas e POPs deverão ficar à disposição na unidade para consulta dos profissionais da prestação de serviço, fiscal do contrato e das autoridades sanitárias competentes.

1. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

1.1. Recebimento

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio da Contratada ou diretamente pelo fornecedor, incluindo os de hortifrúti. Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, no aroma, na textura, no odor e na aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade;

- Conforme a Portaria CVS nº 5/2013, recomenda-se seguir as orientações apresentadas a seguir.

Quadro 24: Temperatura para recebimento de alimentos

Alimentos	Temperatura em Graus Celsius
Carnes e aves	Máximo até 4 °C
Frutos do mar e peixes frescos	Máximo até 2 °C
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo até 4 °C
Ovos	Máximo até 10 °C
Frutas, verduras e legumes higienizados	Máximo até 5 °C

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

- Recomenda-se seguir as orientações abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato do recebimento dos produtos. Segue abaixo alguns parâmetros.

Quadro 25: Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelhas vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas	Firme, não amolecida e não pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas	Característico, sem odor de ranço	Firme e não pegajosa
Leite	Cor branca leitosa	Característico	Líquido homogêneo
Queijo minas frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina	Suave e característico	Branda e macia
Muçarela	Cor branca a amarela. Não possuir crosta, podendo apenas apresentar aberturas irregulares	Láctico, pouco perceptível	Semidura e semisuave. Textura fibrosa, elástica e fechada

Queijo prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina	Característico	Semielástica, tendente à macia, amanteigada
--------------	--	----------------	---

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conforme

Na ocorrência de divergência entre produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o gestor do contrato deverá registrar em todas as vias do boleto ou nota fiscal os produtos não recebidos. Assim, a entrega poderá ser feita posteriormente.

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, incluindo aqueles destinados à devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, estejam rasgadas ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

1.2. Armazenamento

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e estar em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

Os produtos químicos deverão ser armazenados em local específico, distante dos produtos alimentícios. Seu manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha, a fim de evitar irritações na pele e acidentes.

Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, ou seja, em local diferente.

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

Os materiais descartáveis devem ser armazenados em temperatura ambiente e em locais adequados.

1.2.3. Armazenamento em Temperatura Ambiente

Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados em temperatura ambiente (estoque seco).

A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS). As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas, para melhor visualização da data de validade.

1.2.4. Armazenamento sobre Temperatura Controlada

Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco (derivados do leite, peixes e aves), devem ser armazenados em um refrigerador para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana.

Os alimentos somente devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento após o devido resfriamento, devendo ser organizados em forma de cruz, permitindo a passagem de ar frio.

Os alimentos congelados devem permanecer nas temperaturas adequadas e respeitar os prazos de validade informados a seguir.

Quadro 26: Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

Alimentos Congelados	Prazo de Validade
0 °C a -5 °C (entre 0 e 5 graus negativos)	10 dias
-6 °C a -10 °C (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
-11 °C a -18 °C (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
< -18 °C (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.3. Controle de Segurança Alimentar

1.3.1. Controle Bacteriológico/Microbiológico da Alimentação e da Água a Serem Fornecidas

O controle bacteriológico/microbiológico dos alimentos pode ser realizado a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. As diretrizes para a coleta de amostra estão estabelecidas na Portaria CVS nº 5/2013, Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação.

A análise microbiológica dos alimentos deverá ocorrer com a seguinte periodicidade mínima mensal, a depender do número de comensais abrangido no objeto da contratação definido no Anexo I deste Edital:

Quadro 27: Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos

Se a Quantidade de Comensais no Objeto da Contratação for de	Quantidade Mínima de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6

As análises microbiológicas dos alimentos deverão ser realizadas em conformidade com a Resolução RDC nº 724, de 1 de julho de 2022, expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Quanto à água fornecida, devem ser observados os artigos 66 a 70 da Seção I – Abastecimento de Água do Capítulo V do Regulamento Técnico anexo da Portaria CVS nº 5/2013, assim como o artigo 27 do Capítulo V – Do Padrão de Potabilidade do Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, com suas alterações.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação, para o adequado acondicionamento das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 5/2013.

Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3. Controle de Amostras

As amostras deverão ser colhidas diariamente em recipientes esterilizados. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4 °C ou sob congelamento a -18 °C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração.

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta as embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 5/2013.

As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada, no ato da confecção das refeições da alimentação, como também pelo Contratante no recebimento das refeições em suas unidades.

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo a seguir.

Quadro 28: Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

Etiquetas de Identificação de Controle de Validade			
Nome do Produto	Data de Fabricação	Data de Validade	Lote

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.4. Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos profissionais da Contratada e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 5/2013 determina que, no mínimo, deverão existir na unidade:

- POP relacionado à saúde dos profissionais, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;
- POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos;
- POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

1.5. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grandes cargas microbianas.

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura etc.), há a necessidade de realizar a higienização adequada. Deve-se adotar o seguinte procedimento:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;

- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0 – 2,5% em 1 litro de água potável – mín.100 e máx. de 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.6. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 5/2013, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco as áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- Usar, na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

No quadro abaixo são apresentadas as etapas de higienização das áreas utilizadas para a produção das refeições, dos equipamentos e dos utensílios.

Quadro 29: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(continua)

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVA JÚNIOR, 2002) ⁷ .
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, esquentar com água fervente e deixar secar naturalmente.
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escorredor. Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.

⁷ SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. Varela, 2002.

Quadro 29: Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(conclusão)

Itens	Procedimentos
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e panelas	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las virada para baixo e deixar escorrer a água, deixando secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

O quadro a seguir apresenta a periodicidade para a rotina de limpeza da área de produção, dos equipamentos e utensílios utilizados na produção das refeições que serão transportadas, considerando que esta produção se dá nas dependências da Contratada.

Quadro 30: Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

Diária	Após Utilização	Semanal	Mensal	Semestral
Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo	Equipamentos (liquidificador, batedeira, picador de legumes) e utensílios (panelas, facas, pratos, talheres, cumbrucos e tábua de corte)	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno	Limpeza da caixa de gordura

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

Quadro 31: Rotina de limpeza da cozinha e despensa

Periodicidade	6 Meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (SANTOS JÚNIOR, 2008) ⁸ .
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 05 – Jun./2023.

1.7. Utensílios de Higienização

Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

- Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;
- Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas e, então, lavados com novo detergente, depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008);
- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008).

⁸ SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. *Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação*. 1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2008.

1.8. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

- a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.
- b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Devem-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.
- c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.
- d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.
- e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado.
- f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 5/2013, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:
 - Sempre que iniciar o trabalho;
 - Sempre que se apresentarem sujas;
 - Sempre que mudar de tarefa;
 - Depois de manipular alimentos crus;
 - Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
 - Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
 - Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
 - Depois de comer;
 - Depois de fumar;
 - Depois de manipular e/ou transportar lixo;
 - Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).
- g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS nº 5/2013,

devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

- Umedecer as mãos e o antebraço com água, lavar com sabonete líquido, neutro e inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico;
- Massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. Proibindo sua utilização em pias de manipulação de alimentos, pelo alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

A imagem a seguir apresenta o procedimento correto para lavagem das mãos.

Figura 1: Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: imagem retirada do portal da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br>).

1.9. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Exames Previstos na Legislação Vigente

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 7 (NR7), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de riscos ocupacionais.

Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual e, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais, conforme estabelecido na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5, de 19 de abril de 2013. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO e os exames previstos na legislação vigente fornecerão subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS nº 5/2013.

As medidas de segurança e saúde no trabalho devem observar o disposto nas Normas Regulamentadoras vigentes. O controle de saúde ocupacional deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores.

As medidas de segurança e saúde no trabalho deverão ser realizadas em conformidade com as normas vigentes, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.10. Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 9 (NR9), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização de Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), e medidas de avaliação e controle das exposições ocupacionais, como parte integrante do conjunto das iniciativas no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

Nos casos de DTA em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas nos comensais envolvidos, a Contratada deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Notificar imediatamente ao Nutricionista para providências;
- O Nutricionista deverá orientar aos profissionais da Contratada a retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia, orientando o congelamento das mesmas, e identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise. O Nutricionista responsável deverá relatar o fato para o gestor do contrato e, em seguida, encaminhar as amostras ao laboratório de análise de alimentos.

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;
- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para Preparo dos Alimentos

a) Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 5/2013.

b) Pré-preparo

Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas e sementes, fracionamento, moldagem e tempero.

c) Higienização dos Produtos Enlatados

A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim, a lata estará pronta para ser aberta.

d) Higienização de Hortifrúti

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grande carga microbiana. Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes de corte e porcionamento, conforme descrito a seguir.

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré- preparo dos hortifrúti;
- 2º passo: deposite os hortifrúti;
- 3º passo: retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúti, manualmente ou com auxílio de uma faca;
- 4º passo: lave os hortifrúti com água corrente e potável;
- 5º passo: prepare solução clorada (de acordo com as instruções de uso da embalagem);
- 6º passo: mergulhe os produtos em solução desinfetante por no mínimo 15 minutos;
- 7º passo: enxágue os hortifrúti em água corrente e potável;
- 8º passo: elimine o excesso de água;
- 9º passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar.

Não necessitam de desinfecção frutas não manipuladas e frutas cujas cascas não são consumidas (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

1.11. Preparo de Alimentos

O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de no mínimo 70 °C.

1.12. Ações Adequadas para o Transporte das Refeições

1.12.1. Orientações para o Transporte das Refeições até os Locais de Destino

O controle técnico deverá ser inspecionado pelo Nutricionista da Contratada, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. Conforme a Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, fundamentada no Decreto nº 26.048/1986, e que determina os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequada, estas refeições deverão estar devidamente acondicionadas e devidamente identificadas. Recomenda-se:

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e estes etiquetados com a data de fabricação;
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;
- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o Nutricionista da Contratada deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

A legislação vigente estabelece os seguintes parâmetros para os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano:

- Devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- Excetua-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- Não é permitido transportar pessoas e animais conjuntamente com os alimentos;
- A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que estão os alimentos. Nesse transporte deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: “Transporte de Alimentos – nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível” (quando for o caso);
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. Este certificado é concedido após

inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações dessa portaria.

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

- O veículo destinado a esse fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, de acordo com a necessidade:
 - Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80 °C, durante 2 minutos no mínimo;
 - Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 °C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;
 - Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

1.12.3. Critérios Quanto à Temperatura

- O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C ou acima de 65 °C;
- Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido.

I. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA EXIGIDA PARA FINS DE HABILITAÇÃO

Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.5, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, certidão de regularidade do registro do licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação; e alvará ou licença de funcionamento da cozinha onde serão preparadas as refeições objeto da prestação de serviços, em nome do licitante e expedido pela autoridade sanitária competente.

Nota: Quando a certidão de regularidade do registro junto ao CRN não tiver sido emitida pelo CRN-3, deverão ser adotadas as providências junto ao referido Conselho Regional

que forem exigidas pelas normas vigentes do Conselho Federal de Nutricionistas, no prazo por elas fixado.

Declaração subscrita por representante legal do licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.6, de que, no momento do início de execução do contrato, disporá das instalações e do aparelhamento técnico adequados para a realização do objeto da licitação, bem como dos veículos, devidamente licenciados e vistoriados, a serem utilizados no transporte das refeições, e de que, por ocasião da celebração do contrato, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.