

ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO

**Termo de Referência 8/2026****Informações Básicas**

<b>Número do artefato</b>	UASG	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
8/2026	180308-ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE SJ RIO PRETO	CAMILA CAROL STORTO PINHEIRO DE OLIVEIRA	06/02/2026 13:33 (v 0.8)
<b>Status</b>	ASSINADO		

**Outras informações**

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	83/2026	058.00010595/2026-57

**1. Definição do objeto**

## TERMO DE REFERÊNCIA

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

(Processo Administrativo nº058.00010595/2026-57)

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1 Contratação de prestação de serviços contínuos sem dedicação exclusiva de mão-de-obra de prestação de serviço de nutrição e alimentação dos comensais que envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pela Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, ao número de comensais, aos tipos de refeição e aos respectivos horários, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER /BEC	Prazo Contratual Dias	Estimativa de comensais diários	VALOR UNITÁRIO (se não for sigiloso)	VALOR TOTAL (se não for sigiloso)
1	Desjejum	3697 200433	365	14	R\$ 5,90	R\$ 30.149,00
2	Almoço	3697 200476	365	14	R\$ 17,75	R\$ 90.702,50

3	Jantar	3697 200514	365	14	R\$ 17,75	R\$ 90.702,50
---	--------	----------------	-----	----	-----------	---------------

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.

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. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da ordem de início de serviços, improrrogável, na forma do artigo 75, caput, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. O instrumento de celebração da contratação (definido pela documentação que compõe a presente contratação) estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

### Subcontratação

1.4. Não é admitida a cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual, mas é permitida a subcontratação do transporte das refeições, nas seguintes condições:

1.4.1. É vedada a subcontratação dos demais serviços previstos nesta contratação.

1.4.2. 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 solidariamente perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

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

1.4.3.1. Submissão, pelo Contratado, de pedido por escrito e fundamentado de subcontratação do transporte das refeições, informando e apresentando:

1.4.3.1.1. Nome e endereço da pessoa ser subcontratada;

1.4.3.1.2. Nome dos titulares e prepostos da pessoa a ser subcontratada;

1.4.3.1.3. Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim a que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;

1.4.3.2. Autorização prévia do Contratante, por escrito, para a subcontratação do transporte das refeições, desde que seja verificado o cumprimento dos requisitos necessários para a subcontratação;

1.4.3.3. 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;

1.4.3.4. 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 objeto, no prazo que lhe for assinalado pelo Contratante;

1.4.3.5. 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;

1.4.3.6. Apresentação pelo Contratado ao Contratante da relação nominal dos profissionais do subcontratado que executarão os serviços de transporte de refeições, atualizando as informações quando da substituição de profissional;

1.4.3.7. Este procedimento é aplicável às hipóteses de substituição do subcontratado.

1.4.4. Os pagamentos serão realizados exclusivamente ao Contratado.

1.4.5. 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.

## **2. Fundamentação da contratação**

### **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos justifica-se em razão da necessidade de prover a nutrição e alimentação de pessoas que se encontram custodiadas provisoriamente na Central de Triagem da Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto/SP, as quais aguardam a realização de Audiência de Custódia ou o posterior encaminhamento ao Sistema Prisional.

O local hoje concentra as pessoas custodiadas em razão dos atos de Polícia Judiciária praticados no âmbito da Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto/SP e suas Unidades subordinadas, abrigando, desse modo: as pessoas que tenham sido presas em flagrante delito, pessoas presas por prisão civil, pessoas capturadas em virtude de mandado de prisão criminal entre outros.

Nesse sentido, considerando o que determina a Lei 7.210, de 11 de julho de 1984 (Lei de Execução Penal) em seus artigos 12, 40 e 41 é dever de toda autoridade respeitar a integridade física e moral dos presos provisórios, sendo necessário prestar-lhe assistência material, o que abrange fornecer alimentação suficiente e adequada à pessoa que se encontre custodiada.

Ademais, é dever do Estado prover a nutrição e alimentação das pessoas que se encontrem custodiadas em razão de sua atuação, assegurando-lhe os direitos previstos na Resolução nº 14, de 11 novembro de 1994 do Ministério da Justiça, cuja qual, em seus artigos 3, 13 e 61, inciso III estabelece regras mínimas para tratamento de preso no Brasil, bem como os direitos previstos na Constituição Federal, artigo 5º, incisos III, XLVII, alínea "e" e XLIX.

Atualmente, existe o Contrato 10/2024 da Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto/SP celebrado com a empresa Dona Nona Alimentação Ltda, o qual trata do fornecimento de alimentação daqueles que se encontrem custodiadas no Centro de Triagem da Delegacia Seccional de São José do Rio Preto/SP, havendo a solicitação de extinção contratual no dia 28/01/2026 informando o encerramento de prestação de serviço no dia 15/02/2026.

Nesse passo, o artigo 75 da Lei Federal nº 14.133/2021 admite expressamente a dispensa de procedimentos licitatórios quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos.

Diante do exposto, resta a necessidade da seleção e contratação EMERGENCIAL de fornecedor apto à prestação de serviços de nutrição e alimentação para atender as necessidades desta Delegacia Seccional de Polícia, com vistas a manter e garantir a saúde e bem estar daqueles que por lá se encontrarem custodiados, haja vista a descontinuidade do serviço implicaria em responsabilidade da Administração, a qual tem o dever de proporcionar condições dignas aos custodiados recolhidos à disposição da Justiça.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

I) ID PCA no PNCP: 46377800000127-0-000081/2026

II) Data de publicação no PNCP: janeiro/2026;

III) Id do item no PCA: 01;

IV) Classe/Grupo: 632 - Serviço de Fornecimento de Comida;

V) Identificador da Futura Contratação: 180308-83/2026.

### **3. Descrição da solução**

3.1 A solução que melhor atende às obrigações da Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto é a contratação de uma empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação dos presos, mediante fornecimento de alimentação preparada e transportada da contratada e entregue em recipientes individuais (porcionadas), a fim de atender os comensais que se encontrem provisoriamente custodiados no Centro de Triagem desta Delegacia Seccional de Polícia de São José do Rio Preto.

Para a execução do ajuste, o contrato administrativo deve envolver a prestação de serviços contínuos sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, para o período de 12 (doze) meses por se tratar de contratação emergencial por dispensa de procedimentos licitatórios visto a urgência.

Objetiva-se adjudicar a proposta mais vantajosa à Administração Pública, do tipo menor preço, resultando em economia ao erário, através dos orçamentos recebidos pelas empresas do ramo apta à prestação de serviços de nutrição e alimentação.

A Contratada efetuará a execução dos serviços contratados de acordo com a demanda da Contratante.

Não se constata a necessidade de exigência de garantia da contratação nos termos do artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, vez que a contratação é de pequeno vulto e o objeto é de simples descrição e conferência, sendo que a exigência de tal dispositivo poderia acarretar na redução de participantes, bem como resultar na majoração do valor final da disputa, contrariando assim o princípio da ampla participação e o da economia.

Caso o contratado não desempenhe a contento o objeto contratual, poderá ser sancionado e penalizado nos moldes permitidos em lei.

### **4. Requisitos da contratação**

#### **Sustentabilidade:**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1. A alimentação está se configurando como cada vez mais relevante no que diz respeito aos impactos ambientais causados desde sua produção, passando pela distribuição e consumo, visto que há necessidade de utilização de recursos naturais. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos:

4.1.1.1. A empresa deverá possuir e licenças ambientais condizentes com a sua atividade produtiva e estar em dias com as respectivas licenças.

4.1.1.2. Os produtos utilizados devem observar os critérios de sustentabilidade ambiental decorrentes de sua fabricação, nos termos da legislação de regência e suas eventuais alterações.

4.1.1.3. A empresa deverá dar destinação correta dos resíduos sólidos no que tange à coleta seletiva e a reciclagem adequada dos recipientes utilizados.

4.1.1.4. A fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, a empresa deverá ter um planejamento: de cardápio, de armazenamento, de 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.

### Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

### Vistoria

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

## 5. Modelo de execução do objeto

### Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: na data da emissão da ordem de serviço;

### Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no(s) seguinte(s) endereço(s):

Identificação da Unidade onde as refeições serão entregues	Endereço(s) Completo(s)
Centro de Triagem de Presos	Avenida Domingos Falavina, nº 800, Parque do Sol - São José do Rio Preto.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

Tipo de Refeição	Horário de Entrega
Desjejum	07:00 às 08:00 horas
Almoço	11:00 às 12:00 horas
Jantar	18:00 às 19:00 horas

Rotinas a serem cumpridas de segunda-feira a domingo.

5.4. Estimativas do número de comensais por dia e estimativa mensal de cada tipo de refeição:

5.4.1. Quantitativo estimado:

Estimativa do número de comensais/dia	número de Comensais
14	

5.4.2. Estimativa mensal de cada tipo de refeição:

Tipo de Refeição	Quantidade mensal estimada
Desjejum	14
Almoço	14
Jantar	14

5.5. Cardápio:

5.5.1. Composição do Cardápio Diário Básico Padrão:

Refeição	Composição
----------	------------

Desjejum	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
Almoço	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 abobrinha ou outros Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros Sobremesa: fruta ou doce Suco: diversos sabores 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 abobrinha ou outros Salada: tomate ou alface ou beterraba ou outros Sobremesa: fruta ou doce Suco: diversos sabores Pão francês

#### 5.5.2. Elaboração do Cardápio:

5.5.2.1. 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 nº 16, de 1998, conforme a redação dada pela Resolução SOG nº 9, de 14 de setembro de 2021, especificada no Apêndice das especificações técnicas deste Termo de Referência;

5.5.2.2. Caberá ao Contratado definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado pelo Contratante;

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

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

5.5.2.4.1. Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;

5.5.2.4.2. Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;

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

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

5.5.2.4.5. 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.

5.5.3. Em relação ao porcionamento e acondicionamento, deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

5.5.3.1. 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);

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

5.5.3.3. 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;

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

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

5.5.3.6. Lanche opcional: embalado apropriadamente e em quantidades suficientes ao número de comensais.

5.6. Transporte:

5.6.1. 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;

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

5.6.3. 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.

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

5.7.1. A programação das atividades de nutrição e alimentação;

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

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

5.7.4. O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

5.7.5. O pré-preparo e cocção da alimentação;

5.7.6. A coleta diária, nas dependências do Contratado, de amostras da alimentação preparada;

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

5.7.8. O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

- 5.7.9. A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;
- 5.7.10. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 5.7.11. 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;
- 5.7.12. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- 5.7.13. Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- 5.7.14. Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências do Contratado, onde ela é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida;
- 5.7.15. A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pelo Contratado 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;
- 5.7.16. Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços, o Contratado 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 do Contratado, onde a alimentação será preparada e transportada;
- 5.7.17. Recomenda-se que o Contratado elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:
- 5.7.17.1. Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
  - 5.7.17.2. Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;
  - 5.7.17.3. Controle de situações de risco ao meio ambiente;
  - 5.7.17.4. Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
  - 5.7.17.5. Controle de resíduos sólidos recicláveis;
  - 5.7.17.6. Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.
  - 5.7.17.7. Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pelo Contratado 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.

## **Obrigações e Responsabilidades do Contratado**

5.8. O Contratado 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:

### **5.8.1. Dependências e Instalações Físicas:**

- 5.8.1.1. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 5, de 2013;
- 5.8.1.2. 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;

5.8.1.3. 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;

#### 5.8.2. Equipe de Trabalho:

5.8.2.1. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas;

5.8.2.2. 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;

5.8.2.3. Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;

5.8.2.4. 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;

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

5.8.2.6. 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, de 2018;

5.8.2.7. 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;

5.8.2.8. O Contratado deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;

5.8.2.9. O Contratado deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas;

#### 5.8.3. Padrão de alimentação:

5.8.3.1. Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

5.8.3.2. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP nº 16, de 1998, especificado no Apêndice 1 das especificações técnicas deste Termo de Referência, 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 do Contratado;

5.8.3.3. 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;

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

5.8.3.5. Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica;

5.8.3.6. 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;

5.8.3.7. 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, de 2013;

5.8.3.8. Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7 °C;

5.8.3.9. 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;

5.8.3.10. 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, eles deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

5.8.3.11. 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;

5.8.3.12. 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;

5.8.3.13. 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 deles;

5.8.3.14. Supervisionar a distribuição e a entrega quanto à qualidade, à apresentação, às condições de temperatura e à aceitação das refeições fornecidas;

5.8.3.15. 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;

5.8.3.16. Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando-a com a data de fabricação e o prazo máximo a ser consumido;

5.8.3.17. Obriga-se o Contratado 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. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no Município de São Paulo, obriga-se o Contratado a observar o rigor da Portaria nº 2.619, de 2011, da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), com suas alterações;

5.8.3.18. O Contratado 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 Nutrição (CRN);

5.8.3.19. O Contratado 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 para garantir a qualidade alimentar fixados em Anexo do Edital. O(A) Nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional do Contratado, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS nº 5, de 2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC);

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

5.8.3.20. 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;

#### 5.8.4. Transporte das refeições:

5.8.4.1. Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;

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

5.8.4.3. Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;

5.8.4.4. 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;

5.8.4.5. 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, de 2013;

5.8.4.6. Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:

5.8.4.6.1. Manter a regulagem 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;

5.8.4.6.2. Implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

5.8.4.6.3. 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;

5.8.4.6.4. 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;

5.8.4.6.5. 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;

5.8.4.7. Utilizar veículos movidos a combustíveis que promovam menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões de gases do efeito estufa e poluidores na atmosfera;

5.8.4.8. 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;

5.8.4.9. 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;

5.8.4.10. 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 rerrefinados;

5.8.4.11. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado;

#### 5.8.5. Higienização:

5.8.5.1. O Contratado 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;

5.8.5.2. Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições;

5.8.5.3. 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, de 2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados na entidade competente;

5.8.5.3.1. O programa de controle de pragas deverá contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas;

5.8.5.4. A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionadas diariamente pelo Contratado;

5.8.5.5. 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;

5.8.5.6. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou do Contratado. O acompanhamento deverá ser supervisionado pelo responsável do Contratado, fornecendo toucas descartáveis para o acesso às dependências;

5.8.5.7. Utilizar o modelo de checklist de controle (Anexo do Edital), 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;

#### 5.8.6. Segurança, medicina e meio ambiente do trabalho:

5.8.6.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

5.8.6.2. Obedecer, na execução e desenvolvimento de suas atividades, às determinações da Consolidação das Leis do Trabalho, com as alterações da Lei 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 que sejam aplicáveis relativos à engenharia de 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 instituiu a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto estadual nº 54.645, de 05 de agosto de 2009, cumulada com a Lei estadual nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto estadual nº 68.308, de 16 de janeiro de 2024, no que for aplicável à execução específica da atividade;

5.8.6.3. 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 nº 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho;

5.8.6.4. Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio (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;

#### 5.8.7. Situações de emergências:

5.8.7.1. 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;

5.8.7.2. 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;

5.8.7.3. Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos;

#### 5.8.8. Responsabilidade civil:

5.8.8.1. O Contratado reconhece que é o único e exclusivo 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 do Contratado o ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar, sem quaisquer ônus para o Contratante;

#### 5.8.9. Boas práticas ambientais específicas:

5.8.9.1. 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. O Contratado deverá adotar as seguintes estratégias:

5.8.9.1.1. 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;

5.8.9.1.2. Recomenda-se evitar as seguintes ações/attitudes:

5.8.9.1.2.1. 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 deles;

5.8.9.1.2.2. Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

5.8.9.1.2.3. Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

5.8.9.1.2.4. Limpar aves, carnes, peixes e outros com a torneira aberta durante todo o processo;

5.8.9.1.2.5. Encher os vasilhames (bacias, panelas e caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

5.8.9.1.2.6. Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

5.8.9.1.2.7. Realizar o procedimento de dessalga de proteínas por 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal;

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

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

5.8.9.1.3.2. Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

5.8.9.1.3.3. 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);

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

5.8.9.1.3.5. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

5.8.9.1.3.6. 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);

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

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

5.8.9.1.4. Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água:

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

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

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

5.8.9.1.5. 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;

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

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

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

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

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

5.8.9.1.7.2. 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;

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

5.8.9.1.7.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do art. 44 da Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto 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;

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

5.8.9.1.8. 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:

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

5.8.9.1.8.2. 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;

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

5.8.9.1.8.4. 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;

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

5.8.9.1.8.6. 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;

5.8.9.1.8.7. Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências do Contratado devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

5.8.9.1.9. 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 se manter 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;

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

5.8.9.1.10.1. Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do modelo anexo ao Edital;

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

5.8.9.1.10.3. O(A) Nutricionista do Contratado, 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;

5.8.9.1.10.4. 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;

5.8.9.1.10.5. O(A) Nutricionista do Contratado 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";

5.8.9.1.10.6. 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;

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

5.8.9.1.10.7.1. Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

5.8.9.1.10.7.2. Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;

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

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

5.8.9.1.11. 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 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;

5.8.9.1.12. 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);

5.8.9.1.13. 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;

5.8.9.1.14. 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;

5.8.9.1.15. 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.

## **Obrigações e Responsabilidades do Contratante**

5.9. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

5.9.1. Indicar formalmente o gestor e o(s) fiscal(is) para acompanhamento da execução contratual;

5.9.2. Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data de início da sua execução;

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

5.9.3.1. Uma amostra destinada à degustação e verificação da apresentação, temperatura, composição e qualidade da alimentação fornecida;

5.9.3.2. 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;

5.9.4. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pelo Contratado, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

5.9.5. Receber e distribuir as refeições aos comensais;

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

## **Especificação da garantia do serviço**

5.10. 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).

## 6. Modelo de gestão do contrato

### 6. 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 celebração da contratação, 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).

6.8.1. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços do Contratado, devendo:

6.8.1.1. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, determinando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias para o consumo;

6.8.1.2. Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições;

6.8.2. Ao Contratante é assegurada a fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual para assegurar o efetivo cumprimento do escopo contratado, cabendo-lhe:

6.8.2.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, das quantidades de refeições e recicláveis previstos, e a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

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

6.8.2.3. Efetivar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pelo Contratado;

6.8.3. A fiscalização de que trata este item 6 não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 do Contratante;

6.8.4. A ausência de comunicação, por parte do Contratante, referente a irregularidades ou falhas, não exime o Contratado do regular cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência e no contrato.

## **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 15 de dezembro de 2023, art. 17).

6.10. O fiscal técnico do contrato anotarà 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 contrato, 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 aprazadas, 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.

## **Gestor do Contrato**

6.18. 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 III do art. 2º).

6.19. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do Contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà 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).

6.20. 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. 16, VI).

6.21. 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).

6.22. 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).

6.23. 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**

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas à Secretaria da Segurança Pública, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2. Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços.

7.3. O Contratante executará mensalmente a medição dos serviços considerando a quantidade de serviços efetivamente executados, descontando-se do valor devido, quando houver, as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis ao Contratado, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato.

7.4 A avaliação da execução do objeto utilizará a AVALIAÇÃO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇOS, conforme previsto em Anexo deste Termo de Referência para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.4.2 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.4.2.1 não tenha produzido os resultados acordados,

7.4.2.2 tenha deixado de executar as atividades contratadas, ou não as tenha executado com a qualidade mínima exigida; ou

7.4.2.3 tenha deixado de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os tenha utilizado com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.5 A utilização da Avaliação de Execução de Serviços não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.5.1 O gestor do contrato ou o servidor especialmente designado para atestar a execução mensal dos serviços deverá confrontar a nota fiscal e o relatório enviados pela contratada com os dados informados pelas unidades policiais.

7.5.2 Em havendo divergências, caberá à contratada providenciar a sua correção no prazo de 03 (três) dias úteis.

7.5.3 Não havendo divergências, o gestor do contrato emitirá em até 03 (três) dias úteis o “Atestado de Execução dos Serviços” que deverá ser encaminhado à Seção de Finanças juntamente com a nota fiscal e o relatório emitidos pela contratada com vistas à realização do pagamento.

## **Do recebimento**

7.6. 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).

7.7. 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 refere a parcela a ser paga.

7.8. 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).

7.9. 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).

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

7.11. 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.

7.11.1. 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.

7.11.2. 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.

7.11.3. 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).

7.11.4. 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.

7.12. 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.

7.13. 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:

7.13.1. 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. 16, VI);

7.13.2. 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;

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

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

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

7.15. 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.

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

7.17. 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.

## **Liquidação**

7.18. 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).

7.19. 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:

7.19.1. o prazo de validade;

7.19.2. a data da emissão;

7.19.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

7.19.4 o período respectivo de execução do contrato;

7.19.5 o valor a pagar; e

7.19.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.20 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.

7.21. 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.

7.22. A Administração deverá realizar consulta ao Sicaf para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação, 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).

7.23. 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.

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. 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**

7.27. 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.

7.28. 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**

7.29. 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.

7.29.1. 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.

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

7.31. 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.

7.31.1. 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.

7.32 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 dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75. caput, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, observando-se o disposto no Decreto estadual nº 68.304, de 9 de janeiro de 2024.

#### **Regime de execução**

8.2. O regime de execução do contrato será preço unitário.

#### **Exigências de habilitação**

8.3. Previamente à celebração da contratação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta aos seguintes cadastros informativos oficiais:

a) Sicaf;

- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - Ceis, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – Cnep, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);
- d) 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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php));
- e) Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);
- f) Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).
- g) Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal – Cadin, de que trata a Lei nº 10.522, de 2002, no que concerne à medida prevista no inciso I, alínea “c”, do art. 13 da Lei Complementar nº 225, de 2026

8.4. Em relação a pessoa jurídica fornecedora, a consulta ao cadastro especificado na alínea ‘d’ da subdivisão anterior será realizada também quanto a seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.5. Caso conste na Consulta de Situação do interessado a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.6. Também constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do fornecedor 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.

8.7. A habilitação do interessado será verificada por meio do Sicaf, quanto aos documentos por ele abrangidos.

8.8. É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do Sicaf, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.10. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 8, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica:

#### **Habilitação jurídica**

8.11. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.12. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.13. Sociedade empresária: 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;

8.14. 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 nº 77, de 18 de março de 2020;

8.15. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.16. 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;

8.17. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.18. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.19. 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;

8.20. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.21. Declaração de que 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

8.22. 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;

8.23. 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;

8.24. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital 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, nos termos da Lei Complementar nº 214, de 2025, quanto ao Imposto sobre Bens e Serviços - IBS, e/ou de regularidade com a Fazenda] Municipal/Distrital quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.25. 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.

8.26. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Técnica**

8.27. Comprovação de capacidade operacional para execução de serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso;

8.27.1 Para fins da comprovação de que trata a subdivisão acima, o(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) com a(s) seguinte(s) característica(s) mínima(s):

8.27.1.1 Entende-se por serviço similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, atestado(s) de serviços similares ao objeto da contratação que demonstrem que o fornecedor prestou serviços correspondentes a 50% (cinquenta por cento) do objeto da contratação;

8.27.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante;

8.27.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.27.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos;

## **Outras comprovações**

8.28. Declaração subscrita por representante legal do fornecedor, atestando que:

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

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

## **9. Estimativas do Valor da Contratação**

**Valor (R\$):** 211.554,00

9.1 O valor estimado total da contratação é de R\$ 211.554,00 (duzentos e onze mil e quinhentos e cinquenta e quatro reais), 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.

## **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: 180308;

II) Fonte de Recursos: 150010001;

III) Programa de Trabalho: 180220;

IV) Elemento de Despesa: 339039;

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](#).

**CAMILA CAROL STORTO PINHEIRO DE OLIVEIRA**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 06/02/2026 às 13:33:19.*