SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

PREGÃO ELETRÔNICO

36/2026

CONTRATANTE (UASG)
(*180306*)

OBJETO
Contratação de serviços de nutrição e alimentação de presos custodiados pela Cadeia Pública de Presidente Venceslau.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 521.175,00

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia ***28/08/2026*** às ***09h*** **(horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
menor preço/global

MODO DE DISPUTA:
aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
NÃO

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

Sumário

1. DO OBJETO 3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS 3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 6
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES . 7
7. DA FASE DE JULGAMENTO 10
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO 12
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 14
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA 14
11. DOS RECURSOS 14
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 15
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 18
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 18

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE PRESIDENTE VENCESLAU

PREGÃO ELETRÔNICO Nº *0036/2026*

(Processo Administrativo n°.*058.00047486/2026-95*)

Torna-se público que o(a) *Estado de São Paulo, através da Secretaria da Segurança Pública*, por meio do(a) *Delegacia Seccional de Polícia de Presidente Venceslau*, sediado(a) *.rua Almirante Barroso, n° 341, Centro – Presidente Venceslau/SP*, 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 *Contratação de serviços de nutrição e alimentação de presos custodiados pela Cadeia Pública de Presidente Venceslau*, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2. *A licitação será realizada em grupo único, formado por mais de um item, conforme definido 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 atuarem em atividade compatível com o objeto da licitação e 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, excluída 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, bem como para as cooperativas que atendam ao disposto no art. 34 da Lei n° 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 os itens do grupo único, 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. *Será permitida a participação de sociedades cooperativas nesta licitação, nos termos do art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.11. *Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.*

3.11.1. *Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art. 15, inc. IV, da Lei nº 14.133, de 2021.*

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.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o *preço*, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, 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 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 3.10)* deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° 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 n.º 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 4.4.1 e 4.4.2 subsequentes.

4.4.1. 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, em subdivisão do item 3.5.

4.4.2. 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 no item 3.10)* que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no item 4.4.1 ou no item 4.4.2, ou de não cumprimento de outro requisito legal para tratamento favorecido, o licitante deverá assinalar o campo "não", por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.4.4. 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.

4.4.5. 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 no item 3.10)*.

4.4.6. *O licitante organizado em cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3.10) 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. A falsidade da declaração de que tratam os itens 4.3 e 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

4.7. 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. 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.

4.9. 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.

4.10. 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 mensal e total estimado do item;*

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 na subdivisão acima 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 a subdivisão acima, 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.

5.10. O descumprimento das regras supramencionadas por parte do Contratado 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, inc. 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 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 neste Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de *valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de *valores* entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de *1% (um por cento).*

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

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

6.11. *Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", segundo o qual 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 nesse 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 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. Após o término dos prazos estabelecidos nas subdivisões anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.15. 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.

6.16. 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.

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

6.18. *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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§ 1º e 2º*

do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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.

6.18.1. *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.*

6.18.2. *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.*

6.18.3. *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 até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido na subdivisão acima.*

6.18.4. *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.*

6.18.5. *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, em subdivisão do item 3.5.*

6.19. 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 (se adotado esse modo de disputa no início deste Edital e no item 6.11).

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, os critérios de desempate serão aqueles previstos no *caput* do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.19.1.2. 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, conforme regulamento;

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

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

6.19.2. 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:

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

6.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

6.19.3. Caso persista o empate após obedecido o disposto no *caput* e no § 1º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, o desempate ocorrerá por sorteio, a ser realizado em local, data e horário que serão divulgados por meio de mensagem no sistema, sendo facultada a presença a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.19.4. Será observado o disposto no § 2º do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, e no inciso III do art. 41 c/c o inciso I do art. 58 da Lei Complementar nº 225, de 2026, quando for o caso.

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer *acima do preço máximo* definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.20.1. 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 orçamento estimado definido pela Administração.

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

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

6.20.4. 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, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.20.5. 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.

6.21. 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, na 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. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/apenados); e

7.1.7. 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, alíneas “b” e “c”, do art. 13 da Lei Complementar nº 225, de 2026.

7.2. Em relação a pessoa jurídica licitante, a consulta ao cadastro CNCIAI será realizada também quanto a seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n° 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.

7.5. 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 4.4 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 orçamento estimado 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. *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. 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.

7.10. *Considerando que o custo global estimado do objeto licitado é decomposto em seus respectivos custos unitários por meio 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.*

7.11. 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.

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

7.11.2. 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.

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos que serão exigidos para fins de habilitação estão especificados no Anexo I 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 Sicaf.

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 em subdivisão do 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.*

8.1.3.1. Na hipótese de admissão da participação de pessoas jurídicas em consórcio e exigência de requisito(s) de habilitação econômico-financeira de que trata a subdivisão acima, se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido dos licitantes individuais para habilitação econômico-financeira.

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, quanto aos 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.

8.10. 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.

8.11. 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 n° 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativas no item 3.10) 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, em subdivisão do item 3.5.*

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. A disciplina da adjudicação e da homologação 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.

11.4. 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 via solicitação através do e-mail uge.pvenceslau@policiacivil.sp.gov.br*.

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 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;

12.1.11. 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, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes, adjudicatários e/ou Contratado as 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 calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento, e aplicada após regular processo administrativo.*

12.4.1. A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste Edital, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. 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 disposto no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação 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).

12.11. 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.

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

12.13. 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.

12.14. 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.

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

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

12.17. 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).

12.18. 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.

12.19. 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.

12.20. 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(s) seguinte(s) meio(s)*: eletrônico: *uge.pvenceslau@policiacivil.sp.gov.br.*

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 e no(s) sítio(s) eletrônico(s) na Internet www.compras.gov.br*, sem informar a identidade do responsável 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. *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, cuja minuta integra este Edital como Anexo.*

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 estiver 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", de que trata a Lei estadual nº 12.799, de 2008. 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 deva(m) ser exibido(s) pelo adjudicatário anteriormente ou por ocasião da celebração da contratação, caso exigida em disposição(ões) ou declaração(ões) específica(s) que esteja(m) prevista(s) neste instrumento ou na documentação que o integra como Anexo;

14.2.1.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o Contratante, caso se trate de sociedade cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3.10);

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.

14.2.3. *Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar manter as condições de habilitação e preencher as condições de contratação consignadas neste Edital, ou não assinar o contrato, ou recusar a contratação, a Administração, sem prejuízo da apuração do cabimento de aplicação de sanções e das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para a celebração do contrato em conformidade com o procedimento e as condições estabelecidas no art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.*

14.2.4. *Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente em consequência de rescisão de contrato celebrado com fundamento nesta licitação, observados os critérios estabelecidos no § 7º do art. 90 da Lei nº 14.133, de 2021.*

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 inc. III do art. 12 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.12. Em relação à disciplina acerca de programas de integridade, será observado o disposto no Decreto estadual nº 69.861, de 11 de setembro de 2025, e na Resolução CGE nº 4, de 27 de fevereiro de 2026, quando for o caso.

14.13. 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.

14.14. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) *e no sítio eletrônico www.compras.gov.br*.

14.15. 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.

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

14.16.1. *ANEXO I - Termo de Referência;*

14.16.1.1. Anexo I.1 – Estudo Técnico Preliminar;

14.16.2. *ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;*

14.16.3. *ANEXO III – Cópia do ato normativo sobre sanções aplicável;*

14.16.4. *ANEXO IV – Modelos(s) referente(s) a planilha de proposta;*

14.16.5. *ANEXO V – Modelo(s) de Declaração(ões);*

14.16.6. *ANEXO VI – Planilha orçamentária;*

14.16.7. *ANEXO VII – Avaliação de Execução de Serviços;*

14.16.8. *ANEXO VIII - Checklist de controle;*

14.16.9. *ANEXO IX - Modelo de registro de controle de desperdício*

Presidente Venceslau, *13* de *agosto* de 2026

Documento assinado digitalmente
MARCELO ABREU MAGALHAES
Data: 13/08/2026 17:16:27-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MARCELO ABREU MAGALHÃES

DELEGADO SECCIONAL DE POLÍCIA

AUTORIDADE COMPETENTE

ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE PRES.VENCESLAU

Termo de Referência 6/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2026	180306-ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE PRES.VENCESLAU	LUIS AUGUSTO MARTINS	30/07/2026 16:45 (v 0.9)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		058.00047486/2026-95

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° *058.00047486/2026-95*)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de nutrição e alimentação de presos custodiados pela Cadeia Pública de Presidente Venceslau, 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	TIPO	CADSER	UNID. FORNECIMENTO	VALOR UNIT. R$	QUANT. MENSAL	VALOR MENSAL R$	QUANT. TOTAL 30 MESES	TOTAL POR ITEM 30 MESES R$
1	DESJEJUM	3697	UNIDADE	5,46	425	2.320,50	12.750	69.615,00
2	ALMOÇO	3697	UNIDADE	17,75	438	7.774,50	13.140	233.235,00
3	JANTAR	3697	UNIDADE	17,75	410	7.277,50	12.300	218.325,00
							VALOR MENSAL ESTIMADO (R$)	17.372,50
							VALOR TOTAL 30 MESES (R$)	**521.175,00**

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. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como 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 data estabelecida para início da prestação dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 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, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando os aspectos técnicos e econômicos demonstrados no Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada 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 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. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 46377800000127-0-000111/2026;
II) Data de publicação no PNCP: 24/06/2025;
III) Id do item no PCA: 17;
IV) Classe/Grupo: 632;
V) Identificador da Futura Contratação: 180306-36/2026.

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 dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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.Utilização de materiais recicláveis, biodegradáveis e atóxicos;

4.1.2.Produtos que não utilizam em sua produção trabalho escravo ou infantil, e que priorizem a utilização de máquinas que reduzem a geração de resíduos industriais e com menor consumo de energia;

4.1.3.Utilização de produtos que utilizem embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, com preferência por indústria ou produtores locais;

4.1.4.Produtos que economizem água e energia, produtos educativos que levam a conscientização ambiental, produtos que geram menos resíduos, produtos passiveis de manutenção, recondicionamento ou aproveitamento de peças de modo a assegurar uma vida útil mais longa e a redução do descarte;

4.1.5.Descarte em locais apropriados de resíduos provenientes dos serviços executados.

Garantia da contratação

4.2. Nos termos do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, a exigência de garantia contratual constitui faculdade da Administração, a ser adotada conforme as peculiaridades de cada contratação.

4.2.1. Considerando que a Contratação de serviços de nutrição e alimentação de presos custodiados pela Cadeia Pública de Presidente Venceslau, trata-se de serviço comum, amplamente disponível no mercado, sem elevada complexidade técnica, sem execução de obra ou investimento significativo em bens reversíveis, bem como com fiscalização permanente pela Administração.

4.2.2. Ademais, a não exigência de garantia contratual favorece a ampliação da competitividade do certame, evitando custos adicionais aos licitantes que possam restringir a participação de interessados ou refletir no aumento dos preços ofertados, sem prejuízo da adequada execução contratual.

4.2.3. Dessa forma, conclui-se que a exigência de garantia prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 mostra-se desnecessária e desproporcional ao risco da contratação, razão pela qual não será exigida garantia para a celebração do contrato.

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: 05 (cinco) dias da emissão da ordem de serviço.

5.1.2. A contratada deverá consultar diariamente a Cadeia Pública de Presidente Venceslau, em tempo hábil para o preparo das refeições, a fim de obter as quantidades necessárias, observando os horários descritos no item 5.3.

5.1.2.1. No ato da entrega das refeições, a Contratada disponibilizará formulário contendo as quantidades efetivamente entregues, o qual deverá ser conferido e assinado pelo servidor responsável pela Cadeia Pública de Presidente Venceslau, para fins de controle e recebimento dos serviços.

5.1.3. A contratada deverá apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis, relatório do mês anterior, onde constará o cardápio diário que foi fornecido na unidade, as quantidades entregues e também declaração de nutricionista responsável pela empresa, declarando que são colhidas amostras de todos os alimentos preparados diariamente, e guardadas por 72 horas,e que passarão por análise bacteriológica apenas se houver episódios de suspeita de contaminação alimentar.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeia Pública de Presidente Venceslau	Av. João Pessoa, n° 710 - Centro de Pres. Venceslau - CEP 19400-065 - Fone: (18) 3271-8603

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

5.3.1. Desjejum: das 06h às 07h;

5.3.2. Almoço: das 11h às 12h;

5.3.3. Jantar: das 18h às 19h.

5.4. Estimativa mensal por tipo de refeição:

ITEM	TIPO	QUANT. MENSAL
1	Desjejum	425
2	Almoço	438
3	Jantar	410

5.5. Cardápio

5.5.1. Composição do cardápio diário básico padrão.

(*) O lanche opcional poderá substituir uma das refeições diárias. Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESDEJUM	Leite com café Pão francês com margarina ou queijo
	Arroz ou macarrão Feijão comum ou feijão preto Carne bovina ou salsicha ou linguiça ou peixe ou ovos ou outros

ALMOÇO	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
LANCHE OPCIONAL (*)	Suco de frutas natural concentrado – sabores diversos Sanduíche (2) composto de pão francês com recheio proteico

5.5.2. Elaboração do Cardápio.

a) 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.

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

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

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

i. Carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;
ii. Guarnição: acelga, abobrinha, abóbora, brócolis, berinjela, batata comum, batata doce, couve-manteiga, couve-flor, chuchu, cenoura, espinafre, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, vagem, etc.;
iii. Salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, etc.;
iv. Sobremesa: fruta (abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, etc.) ou doce (marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, etc.);
v. 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. Porcionamento e acondicionamento.

Deve-se atender às seguintes determinações para as refeições transportadas

a) 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);

b) Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;
c) 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;
d) Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;
e) Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml;
f) Lanche opcional: embalado apropriadamente e em quantidades suficientes ao número de comensais.

5.5.4. Transporte

a) 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;

b) A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade do Contratante;

c) 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.

5.5.5. Atividades

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

a) A programação das atividades de nutrição e alimentação;
b) A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);
c) O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
d) O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
e) O pré-preparo e cocção da alimentação;
f) A coleta diária, nas dependências do Contratado, de amostras da alimentação preparada;
g) O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
h) O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
i) A entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante;
j) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
k) 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;
l) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
m) Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
n) 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;
o) 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;
p) 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;
q) Recomenda-se que o Contratado elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:
i. Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

ii. Controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;
iii. Controle de situações de risco ao meio ambiente;
iv. Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
v. Controle de resíduos sólidos recicláveis;
vi. Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

Obs.: 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.

5.6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO:

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:

5.6.1 Dependências e instalações físicas

a) Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 5/2013;
b) 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.
c) 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.

5.6.2. Equipe de trabalho

a) Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir as obrigações assumidas;
b) 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;
c) Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;
d) 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;
e) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
f) 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 n.º 600/2018.
g) 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.
h) O Contratado deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
i) 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.

5.6.3. Padrão de Alimentação

a) Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
b) Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Anexo da Resolução SAMSP 16/1998, 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;

c) 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. 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.
d) 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;
e) Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;
f) Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica;
g) 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;
h) Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual n. º 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 n.º 5 /2013;
i) Para os alimentos que ainda não foram consumidos, mas já preparados, deve-se manter imediatamente a temperatura superior a 65ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7ºC;

j) 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;
k) 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;
l) Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003;
m) 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;
n) 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;
o) Supervisionar a distribuição e a entrega quanto à qualidade, à apresentação, às condições de temperatura e à aceitação das refeições fornecidas;
p) 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;
q) Identificar toda refeição a ser transportada, etiquetando-a com a data de fabricação e o prazo máximo a ser consumido;
r) 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. 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;
s) 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);
t) 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 em Anexo do Edital. 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 n.º 5 /2013, utilizando o método “Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle” (APPCC).
u) 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.
v) 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.

5.6.4. Transporte das refeições
a) Transportar as refeições e recicláveis (copos e colheres) devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;

b) Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação em número suficiente e em condições adequadas;
c) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;
d) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS n.º 15, de 07 de novembro de 1991 e CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;
e) 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 n.º 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS n.º 5/2013.
f) Realizar as manutenções preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos ou refeições, seguindo as seguintes medidas:

f.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;
f.2. implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;
f.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 aos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;
f.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;
f.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.

g) 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.
h) 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 n.º 59.038, de 03 de abril de 2013.
i) 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;
j) Em atendimento à Lei Estadual n.º 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;
k. Verificar periodicamente nos veículos o sistema de vedação do compartimento de transporte dos alimentos, o sistema de isolamento térmico e a retirada de condensado.

5.6.5. Higienização
a) O Contratado deve seguir os parâmetros e critérios para o controle higiênico- sanitário em estabelecimento de alimentos, conforme as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013.

b) Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições.
c) 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 n.º 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.

c1) O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação da alimentação por pragas.

d) 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;
e) 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.
f) 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;
g. Utilizar o modelo de check list 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.

5.6.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

a) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e à legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
b) 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.
c) 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 n 1, 7 e 9, com a redação atualmente os vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.
d) 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.

5.6.7. Situações de Emergência

a) 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.

5.6.8. Suplementares

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

5.6.9. Responsabilidade Civil

a) O Contratado 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.

5.6.10. Boas práticas ambientais específicas

5.6.10.1. 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:

5.6.10.1.1. 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 n.º 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 dessalgue 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 (mão, 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.

5.6.10.1.2. 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 n.º 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.

5.6.10.1.3. 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).

5.6.10.1.4. 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 toxidade, 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 n. º 6.360, de 23 de

setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 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.

5.6.10.1.5. 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 n.º 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.

5.6.10.1.6. 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.
5.6.10.1.7. 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.

5.6.10.1.8. 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 n.º 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.

5.6.10.1.9. 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 n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

5.6.10.1.10. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos – Tendo em vista a Lei Estadual n.º 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.

5.7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

São obrigações e responsabilidade do Contratante:

5.7.1. Indicar formalmente o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual.
5.7.2. Expedir autorização de serviços com antecedência mínima de 5 (cinco) dias a data de início da sua execução;
5.7.3. 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:

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

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

5.7.5. Receber e distribuir as refeições aos comensais;

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

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 órgão ou entidade 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 preposto da empresa, 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 da empresa, 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 pelos respectivos substitutos.

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, inciso 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, inciso 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, inciso 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, art. 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, inciso II).

6.15. A fiscalização técnica do contrato deve avaliar constantemente a execução dos serviços através do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação, conforme previsto no Anexo deste Termo de Referência para aferição da qualidade da prestação dos serviços, que poderá acarretar o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.16. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer ao Contratado a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.17. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto do Contratado a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

6.18. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

6.19. O Contratado poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

6.20. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores que sejam previstos na documentação que compõe a contratação, devem ser aplicadas sanções ao Contratado de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

6.21. É vedada a atribuição ao Contratado da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ele realizada.

6.22. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
6.23. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei nº 14.133, de 2021 (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, artigo 17, parágrafo único, 6).

6.24. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento do Contratado que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso (art. 47, § 2º, Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 2017, c/c a Instrução Normativa SEGES/ME n° 98, de 2022, e o artigo 1º, VII, do Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

6.25. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.25.1. A autoridade competente do Contratante poderá:

6.25.1.1. ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de profissionais da Contratada que estiverem sem uniforme ou crachá, que embaraçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Contratante, julgar inconveniente;
6.25.1.2. solicitar à Contratada a substituição de qualquer saneante domissanitário, material ou equipamento cujo uso seja considerado prejudicial
à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, e/ou que não atendam às necessidades.

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

6.26. 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.

6.27. As disposições previstas neste Termo de Referência quanto à fiscalização técnica não excluem a incidência de outras regras da legislação que disciplina a fiscalização contratual.

6.28. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser
encaminhado ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

6.29. 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, incisos II e III).

6.30. 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, inciso IV).

6.31. 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 art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.32. 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).

6.33. 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, inciso IX).

6.34. 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, inciso VI).

6.35. 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, inciso VIII).

6.36. 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, inciso VII e parágrafo único).

6.37. 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 ou à Secretaria da Administração Penitenciária, conforme previsto no apêndice deste Termo de Referência, para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.1.1 Aplica-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida na Avaliação da Qualidade dos Serviços. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos em Anexo do Edital. A utilização do Procedimento de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.2. 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 à Contratada, bem como percentual decorrente de avaliação da qualidade dos serviços, sem prejuízo das sanções disciplinadas em contrato e no Edital.

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) 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, II, '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 refere 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, que observará a periodicidade mensal:

7.8.1 o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos ao Contratado, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.8.2 o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.9. 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.

7.10. 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. 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 14.133, de 2021)..

7.12. 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.

7.13. 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 encaminhálos ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.14. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) 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:

7.14.1. 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, inciso VI);

7.14.2. 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;

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

7.14.4. 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 éticoprofissional 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:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;

d) o período respectivo de execução do contrato;

e) o valor a pagar; e

f) 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 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).

7.23. 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, 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, 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, condicionado à apresentação de comprovação oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará o contratado às sanções administrativas previstas nos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como às disposições da **Resolução SSP-05/202**6, que regulamenta a aplicação das sanções no âmbito Resolução SSP-05/2026 da Secretaria da Segurança Pública do Estado de São Paulo.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 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.

Regime de execução

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

Exigências de habilitação

9.3 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos das seções subsequentes deste item 9, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica.

Habilitação jurídica

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

9.5 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sitio oficial;

9.6 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;

9.7 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;

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

9.9 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;

9.10 Ato de autorização para o exercício da atividade, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.13 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;

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

9.15 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;

9.16 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;

9.17 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.18 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 domicilio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.19 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 Econômico-Financeira

9.20 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples;

9.21 Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

Qualificação Técnico-Operacional

9.22 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;

> 9.22.1 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):

9.22.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses na prestação de serviços similares, sendo aceito o somatório de atestados ou certidões de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os meses serem ininterruptos;

9.22.1.2. Comprovação de que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do objeto licitação;

9.22.2 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, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da Instrução Normativa SEGES/MPDG n° 5, de 2017,
aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME n° 98, de 2022, c/c o art. 1°, inciso VII, do Decreto estadual n° 67.608, de 2023;

9.22.3 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante;

9.22.4 O licitante 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 foram prestados os serviços, dentre outros documentos;

9.22.5 O(s) atestado(s) deverá(ão) referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.23 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo de comprovada a inidoneidade da entidade emissora;

9.24 A apresentação de certidões ou atestados de desempenho anterior emitidos em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei n° 14.133, de 2021 e a disciplina sobre o tema.

Outras comprovações

9.25. Declaração subscrita por representante legal do licitante, 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;

Tratando-se de consórcio

9.26 Apresentação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, o qual deverá incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

a) Designação do consórcio e sua composição;

b) Finalidade do consórcio;

c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de
execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;

h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea “c” desta subdivisão.

9.26.1 O fornecedor vencedor é obrigado a promover, antes da celebração da contratação, a constituição e o registro do consórcio, nos termos de seu compromisso de constituição.

9.26.2 Cada consorciado, individualmente, deverá atender as exigências relativas a habilitação jurídica e habilitação fiscal, social e trabalhista, e a certidão negativa de falência/insolvência. Para efeito de habilitação econômico-financeira e de habilitação técnica, quando exigida, será observado o disposto no inciso III do caput do art. 15 da Lei n° 14.133, de 2021.

9.26.3 A inabilitação de qualquer consorciado acarretará a automática inabilitação do consórcio.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O valor mensal estimado da contratação é de , R$ 17.372,50 (dezessete mil, trezentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos) e o valor total estimado para 30 (trinta) meses da contratação é de R$ 521.175,00 (quinhentos e vinte e um mil, cento e setenta e cinco reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamentodo do Estado.

11.2 No presente exercício, a contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 00001/180306;

II) Fonte de recursos: 150010001;

III) Programa de trabalho: 06306180149880000;

IV) Elemento de despesa: 33903972; e

V) Plano interno: 010.029.0563.

11.3 Quando a execução do contrato ultrapassar o presente exercício, a dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada apósaprovação da Lei Orçamentária crespectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Não se aplica.

13. ANEXO I

13.1 Verifica-se que o referido item não integra a minuta padronizada adotada pelo Estado de São Paulo, nos termos estabelecidos pela Secretaria de Gestão e Governo Digital, conforme disponível em sítio eletrônico oficial.

13.1.1 Ressalta-se, contudo, que, por se tratar de documento gerado diretamente no sistema eletrônico compras.gov.br, estruturado segundo modelo padronizado da União, não é possível proceder à exclusão do referido item, devendo ser mantido em observância às diretrizes federais vigentes.

14. ANEXO II

14.1 Verifica-se que o referido item não integra a minuta padronizada adotada pelo Estado de São Paulo, nos termos estabelecidos pela Secretaria de Gestão e Governo Digital, conforme disponível em sítio eletrônico oficial.

14.1.1 Ressalta-se, contudo, que, por se tratar de documento gerado diretamente no sistema eletrônico compras.gov.br, estruturado segundo modelo padronizado da União, não é possível proceder à exclusão do referido item, devendo ser mantido em observância às diretrizes federais vigentes.

15. 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.

LUIS AUGUSTO MARTINS

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 16:23:32.

MARCELO ABREU MAGALHAES

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 16:45:27.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - cadterc alimentacao de presos.pdf (3.34 MB)
- Anexo II - Anexo TR check list controle.pdf (165.65 KB)
- Anexo III - Avaliacao da Qualidade dos Servicos.pdf (221.73 KB)
- Anexo IV - manual controle de desperdicio.pdf (73.31 KB)

ESP-DELEG.SECC.POLICIA DE PRES.VENCESLAU

Estudo Técnico Preliminar 8/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 058.00047486/2026-95

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar a continuidade da prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinados aos presos custodiados na Cadeia Pública de Presidente Venceslau/SP.

2.2. Atualmente, o serviço é executado por força do Contrato nº 08/2021, oriundo do Processo nº 032/2021, celebrado para atendimento da demanda desta Seccional. Ocorre que a vigência contratual encontra-se em fase final, sem possibilidade de manutenção do ajuste nas condições necessárias à continuidade regular da execução, circunstância que impõe a adoção das providências voltadas à realização de nova contratação.

2.3. A necessidade administrativa é concreta e imediata, uma vez que o fornecimento de alimentação aos presos custodiados constitui serviço essencial, contínuo e ininterrupto, diretamente vinculado ao dever estatal de custódia, à preservação da integridade física dos custodiados e à manutenção da ordem e segurança nas unidades policiais.

2.4. De acordo com os levantamentos realizados, apurou-se, com base nos 12 (doze) meses do ano de 2025, a quantidade total de 3.978 desjejuns, 4.096 almoços e 3.740 jantares, correspondendo às médias mensais de 326,5 desjejuns, 337 almoços e 314,5 jantares. Considerando a natureza dinâmica e imprevisível da população carcerária, foi acrescido o percentual aproximado de 30% (trinta por cento) sobre a média apurada, alcançando-se os quantitativos mensais estimados de 425 desjejuns, 438 almoços e 410 jantares.

2.5. Com base nos valores referenciais adotados, estimou-se para o desjejum o valor mensal de R$ 2.320,50 (dois mil, trezentos e vinte reais e cinquenta centavos), para o almoço o valor mensal de R$ 7.774,50 (sete mil, setecentos e setenta e quatro reais e cinquenta centavos) e para o jantar o valor mensal de R$ 7.277,50 (sete mil, duzentos e setenta e sete reais e cinquenta centavos), perfazendo o valor mensal total estimado de R$ 17.372,50 (dezessete mil, trezentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos), o valor global estimado para 30 (trinta) meses é de R$ 521.175,00 (quinhentos e vinte um mil, cento e setenta e cinco reais).

2.6. O acréscimo de aproximadamente 30% sobre a média histórica de consumo foi adotado em razão da natureza dinâmica e imprevisível da população custodiada na Cadeia Pública de Presidente Venceslau. Diferentemente de outras demandas administrativas, a quantidade de presos sofre variações decorrentes de prisões em flagrante, transferências de custodiados, operações policiais, decisões judiciais, recambiamentos e outros fatores inerentes à atividade de polícia judiciária, circunstâncias que não podem ser previamente dimensionadas com exatidão

2.7. Ressalte-se que a contratação será remunerada por refeição efetivamente fornecida, de modo que o quantitativo estimado não representa obrigação de consumo integral pela Administração, constituindo apenas limite referencial para fins de planejamento e disponibilidade contratual. Assim, o acréscimo adotado busca conciliar a segurança da execução contratual com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público

2.8. A contratação mostra-se necessária também porque a Polícia Civil do Estado de São Paulo não dispõe, em seus quadros, de estrutura própria, pessoal especializado, instalações e meios logísticos adequados para a execução direta e integral dos serviços de preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições, nos padrões técnicos, higiênico-sanitários e operacionais exigidos.

2.9. Diante disso, a nova contratação revela-se indispensável para garantir a continuidade do serviço público, prevenir desabastecimento alimentar, resguardar a legalidade administrativa e assegurar condições mínimas de atendimento aos custodiados das unidades abrangidas por esta Seccional.

2.10. O presente ETP foi elaborado por meio do Sistema ETP Digital, observando o Decreto Estadual nº 68.017 /2023.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Administração - Delegacia Seccional de Polícia de Presidente Venceslau	Marcelo Abreu Magalhães

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação observarão a descrição de serviços elencados na última edição do CADTERC (Data-base: junho de 2025).

4.1. Características específicas

Quadro 1 - Informação do local de entrega da alimentação

UNIDADE	ENDEREÇO
Cadeia Pública de Presidente Venceslau	Av. João Pessoa, n° 710 - Centro de Pres. Venceslau - CEP 19400-065

Quadro 2 - Informações do quantitativo de comensais mês e para os 30 meses de contrato.

Estimativa de comensais/mês	Estimativa Total (30 meses)
1273	38.190

Quadro 3 - Estimativa mensal/total por tipo de refeição.

Tipo	Quant. mensal	Quant. total (30 meses)
Desjejum	425	12.750
Almoço	438	13.140
Jantar	410	12.300

Quadro 4 - Valores estimados por tipo de refeição.

Tipo	Valor unitário (R$)	Valor mensal (R$)	Valor total (30 meses)
Desjejum	5,46	2.320,50	69.615,00
Almoço	17,75	7.774,50	233.235,00
Jantar	17,75	7.277,50	218.325,00

VALOR MENSAL TOTAL: R$ 17.372,50

VALOR TOTAL 30 MESES: R$ 521.175,00

Quadro 5 - Horário de entrega das refeições.

Tipo de refeição	Horário de entrega
Desjejum	06h às 07h
Almoço	11h às 12h
Jantar	18h às 19h

4.2. Cardápio

4.2.1. Composição do cardápio diário básico padrão

Refeição	Composição
Desdejum	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 – 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 – sabores diversos; Pão francês

4.2.2. Elaboração do cardápio

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.

Caberá à contratada definir a forma de preparo dos alimentos, observando o cardápio previamente aprovado pela Administração.

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

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

I) carnes: carne seca, dobradinha, frango, peixe, salsicha, linguiça, fígado bovino e ovos;

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

III) salada: alface, agrião, almeirão, beterraba, escarola, tomate, entre outros;

IV) sobremesa: fruta, tais como abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, laranja, pera, melancia, manga, tangerina, uva, entre outras, ou doce, tais como marmelada, goiabada, canjica, sagu, pudim, gelatina, entre outros;

V) 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.

4.2.3. Porcionamento e acondicionamento

Dever-se-á atender às seguintes determinações para as refeições transportadas:

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

b) pães: deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, em quantidades suficientes ao número de comensais;

c) almoço e jantar: deverão ser porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável aluminizado, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres descartáveis em plástico resistente, em quantidade suficiente ao número de comensais;

d) saladas e frutas: deverão ser acondicionadas separadamente, de forma adequada, em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;

e) sobremesa doce: deverá ser embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável com tampa, com capacidade de 100 ml;

f) lanche (quando houver): deverá ser embalado apropriadamente, em quantidades suficientes ao número de comensais.

4.3. Transporte

O transporte das refeições deverá ser realizado em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, desde o local de preparo até os locais de entrega definidos pela Administração.

Os veículos utilizados para o transporte deverão ser apropriados para esse fim, devidamente higienizados e dotados de compartimentos que garantam a integridade e a manutenção da temperatura dos alimentos, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

Deverá ser assegurada a separação adequada dos alimentos, de forma a evitar contaminação cruzada, bem como a preservação das características sensoriais e nutricionais das refeições até o momento da entrega.

A contratada será responsável pelo transporte das refeições até os locais indicados, devendo observar rigorosamente os horários estabelecidos pela Administração, de modo a não comprometer a rotina das unidades atendidas.

Os recipientes utilizados no transporte deverão ser adequados ao acondicionamento dos alimentos, garantindo vedação, conservação térmica e proteção contra agentes externos.

Os veículos deverão atender à legislação vigente aplicável ao transporte de alimentos, cabendo à contratada assegurar todas as condições necessárias à regularidade do serviço.

A distribuição interna das refeições, após a entrega, ficará a cargo da Administração.

4.4. Atividades

A execução dos serviços compreenderá a realização de todas as atividades necessárias ao fornecimento das refeições, incluindo:

a) aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários à execução dos serviços;
b) preparo das refeições, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e as diretrizes do cardápio aprovado pela Administração;
c) porcionamento e acondicionamento das refeições em recipientes adequados, garantindo a integridade, higiene e conservação dos alimentos;
d) transporte das refeições até os locais de entrega definidos pela Administração, em conformidade com as condições estabelecidas no item anterior;
e) fornecimento de todos os materiais necessários ao consumo das refeições, tais como embalagens, talheres descartáveis, copos e demais utensílios;
f.) higienização dos equipamentos, utensílios e recipientes utilizados na execução dos serviços;
g) controle de qualidade dos alimentos, incluindo verificação das condições de preparo, armazenamento e transporte;
h) destinação adequada dos resíduos gerados na execução dos serviços, em conformidade com a legislação vigente;
i) manutenção das condições de higiene e segurança alimentar em todas as etapas do processo;
j) cumprimento dos horários estabelecidos para entrega das refeições, conforme definido pela Administração.

5. Levantamento de Mercado

Considerando que o objeto do presente estudo é a contratação de empresa especializada para a Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação na Cadeia Pública de Presidente Venceslau, visando à obtenção de adequadas condições de execução do serviço, o levantamento de mercado restou realizado pela administração pública estadual, através do CADTERC - Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados (www.cadterc.sp.gov.br), que objetiva divulgar as diretrizes para contratações de fornecedores de serviços terceirizados com padronização de especificações técnicas e valores limites (preços referenciais) para os serviços mais comuns e que representam os maiores gastos do Estado.

Assim foi observado o Volume 5 – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária, considerando a data-base junho /2025.

Após consultas realizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), foram identificados contratos com objeto semelhante ao pretendido, dentre os quais: o Contrato Administrativo nº 03/2026, celebrado entre a Corregedoria Geral da Polícia Civil, por intermédio do Núcleo de Finanças, Suprimentos e Subfrota, e a empresa DUE2 Alimentação S/A (CNPJ nº 14.698.540/0001-03); o Contrato Administrativo nº 003/2026, celebrado entre o Estado de São Paulo, por intermédio da Delegacia Seccional de Polícia de Franca, e a empresa Sabor Lá em Casa Ltda.; e o Contrato Administrativo nº 003/2026, celebrado entre a União, por intermédio do Estado de São Paulo, através da Secretaria da Segurança Pública, representada pela Delegacia Seccional de Polícia de Cruzeiro, e a empresa Alvarez & Maciel Padaria Ltda.

Da análise dos contratos identificados, verificou-se que os valores referenciais estabelecidos no CADTERC mostram-se compatíveis e adequados à realidade de mercado, guardando consonância com os preços efetivamente praticados em contratações públicas recentes de objeto similar, o que reforça a sua utilização como parâmetro para a presente contratação.

Destaca-se que a unidade de medida para contratação desses serviços foi o custo da refeição. São consideradas individualmente como refeição: desjejum, almoço e jantar.

Ademais, considerando que o objeto do presente estudo enquadra-se na categoria de serviços de natureza comum, para fins do artigo 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade são aptos a serem objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, mostrando-se possível a contratação, inclusive, com o emprego da modalidade pregão, torna-se desnecessário o levantamento de mercado previsto no artigo 5º, inciso III, do Decreto Estadual nº 68.017/2023.

Por oportuno, adicionam-se os valores referenciais constantes daquele caderno:

Tipo	Valor unitário (R$) Até 499 Comensais
Desjejum	5,46
Almoço	17,75
Jantar	17,75

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Volume 05 – Data-base junho/2025.

6. Descrição da solução como um todo

A solução que melhor atende às necessidades da Administração é a contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação destinados aos custodiados da Cadeia Pública de Presidente Venceslau, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra e sem predominância de mão de obra. Em termos de justificativa econômica, não há alternativa menos onerosa apta a atender o interesse público que não a contratação de empresa terceirizada para execução integral do objeto.

A contratação será realizada mediante procedimento licitatório, assegurando ampla competitividade entre os interessados, de modo a possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, com preços compatíveis aos praticados no mercado.

O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados da data estabelecida para início da prestação dos serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

A vigência de 30 meses reduz custos de renovação contratual, evita licitações sucessivas e proporciona estabilidade operacional do serviço."

Considerando a complexidade operacional envolvida na execução dos serviços, deverá ser exigida qualificação técnica mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica que comprove(m) a execução anterior de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, contendo a descrição dos serviços prestados, período de execução e local da prestação.

A exigência de qualificação técnica mostra-se necessária como instrumento de mitigação de riscos contratuais, permitindo aferir se o licitante possui estrutura operacional, capacidade técnica e experiência compatíveis com o objeto a ser contratado. Deverão ainda ser exigidas as licenças sanitárias e alvarás de funcionamento pertinentes à atividade desenvolvida.

A contratação será estruturada com base na estimativa de refeições a serem fornecidas, segregadas por tipo, compreendendo desjejum, almoço e jantar, adotando-se como unidade de medida o custo por refeição.

Para a formação do valor estimado, serão utilizados os parâmetros constantes do CADTERC – Volume 5, data-base junho/2025, os quais refletem os custos de mercado e contemplam todos os insumos necessários à execução dos serviços, incluindo mão de obra, gêneros alimentícios, materiais, transporte, encargos sociais, tributos, despesas indiretas (BDI) e margem de lucro do contratado.

A solução contempla a execução integral das atividades de planejamento, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, observando rigorosamente as condições higiênico-sanitárias, padrões nutricionais e exigências técnicas aplicáveis, conforme diretrizes do CADTERC e normativas sanitárias vigentes.

A adoção desta solução mostra-se adequada às necessidades institucionais, garantindo a continuidade do serviço público, a segurança alimentar dos custodiados e a conformidade com as exigências legais e orientações dos órgãos de controle, especialmente no que se refere à contratação de serviços padronizados com base em critérios de produtividade e desempenho

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o cálculo das quantidades de refeições a serem contratadas, utilizou-se o número de refeições servidas no exercício de 2025 (12 meses). Foi aferida média de consumo por tipo de refeição, garantindo maior precisão na estimativa e adequação à realidade operacional da Cadeia Pública de Presidente Venceslau.

Considerando a natureza dinâmica e imprevisível da população carcerária, foi acrescido o percentual aproximado de 30% (trinta por cento) sobre a média apurada, alcançando-se os quantitativos mensais estimados de 425 desjejuns, 438 almoços e 410 jantares.

Mês/Ano	Desjejum	Almoço	Jantar
Jan/2025	293	297	280
Fev/2025	323	328	319

Mar/2025	342	347	324
Abr/2025	330	346	335
Mai/2025	460	482	464
Jun/2025	378	385	357
Jul/2025	345	354	310
Ago/2025	290	303	254
Set/2025	286	296	258
Out/2025	280	287	256
Nov/2025	387	397	357
Dez/2025	264	274	226
Média Mensal	326,5	337	314,5
Acréscimo de 30%	**425**	**438**	**410**

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 521.175,00

ITEM	TIPO	CADSER	UNID. FORNECIMENTO	VALOR UNIT. R$	QUANT. MENSAL	VALOR MENSAL R$	QUANT. TOTAL 30 MESES	TOTAL POR ITEM 30 MESES R$
1	DESJEJUM	3697	UNIDADE	5,46	425	2.320,50	12.750	69.615,00
2	ALMOÇO	3697	UNIDADE	17,75	438	7.774,50	13.140	233.235,00
3	JANTAR	3697	UNIDADE	17,75	410	7.277,50	12.300	218.325,00
VALOR MENSAL ESTIMADO (R$)								17.372,50
VALOR TOTAL 30 MESES (R$)								**521.175,00**

Consoante o já exposto no item 5, os valores foram estimados conforme a conjugação dos parâmetros previsto no inciso II e III do artigo 3º do Decreto n° 67.888/2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução será constituída por itens, sendo cada item correspondente a um tipo de refeição (desjejum, almoço e jantar). Contudo, não será adotado o parcelamento da contratação, optando-se pela adjudicação do objeto em lote único.

Nos termos da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global […] cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala”.

No caso concreto, embora haja divisibilidade formal do objeto por tipo de refeição, verifica-se que a execução dos serviços de nutrição e alimentação possui natureza operacional integrada, envolvendo atividades interdependentes como planejamento do cardápio, aquisição de insumos, preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições.

A eventual divisão da contratação implicaria prejuízo ao conjunto da solução e perda de economia de escala, na medida em que geraria multiplicidade de contratos, aumento dos custos administrativos de gestão e fiscalização, além de comprometer a padronização dos serviços, a logística de distribuição e o
controle sanitário.

Ademais, a fragmentação do objeto poderia comprometer a eficiência operacional, dificultando a coordenação das atividades e elevando o risco de descontinuidade ou falhas na prestação do serviço essencial.

Dessa forma, resta caracterizada a exceção prevista na Súmula nº 247 do TCU, sendo tecnicamente e economicamente justificável a não adoção do parcelamento, com a adjudicação do objeto em lote único, como medida mais vantajosa à Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se vislumbra a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto está alinhado com o Plano Plurianual da Secretaria Pública do Estado de São Paulo e, da mesma forma, encontra-se alinhado ao Plano de Contratação Anual – PCA 2026, já publicado no PNCP em atendimento da legislação vigente.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com a presente contratação, no mínimo, a obtenção dos seguintes resultados:

1. Atendimento integral às disposições legais e normativas aplicáveis à prestação de serviços de nutrição e alimentação no âmbito da Administração Pública;

2. Garantia da continuidade dos serviços de fornecimento de alimentação aos custodiados da Cadeia Pública de Presidente Venceslau, evitando desassistência e prejuízo à atividade policial;

3. Assegurar a prestação de serviços de nutrição e alimentação mediante a execução de todas as etapas operacionais, compreendendo preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, em condições adequadas de higiene e segurança alimentar;

4. Fornecimento de alimentação balanceada, observando padrões nutricionais mínimos, de modo a atender às necessidades energéticas diárias dos custodiados;

5. Padronização dos cardápios e dos procedimentos operacionais, garantindo regularidade, qualidade e previsibilidade na prestação dos serviços;

6. Redução de riscos sanitários e operacionais, mediante a exigência de cumprimento das normas técnicas e da atuação de responsável técnico habilitado;

7. Melhoria da eficiência administrativa, com a contratação de empresa especializada, permitindo à Administração concentrar-se em suas atividades finalísticas;

8. Garantia de economicidade, mediante utilização de parâmetros referenciais do CADTERC, alinhados aos preços de mercado e às diretrizes estaduais de contratação;

9. Aprimoramento da gestão contratual, com definição clara de responsabilidades, padrões de desempenho e mecanismos de controle;

10. Atendimento às diretrizes de sustentabilidade, especialmente quanto à adequada destinação de resíduos e utilização de práticas compatíveis com as políticas públicas ambientais vigentes.

A contratação demonstra-se vantajosa sob os aspectos da eficiência, economicidade e segurança operacional, assegurando o adequado funcionamento da unidade e o cumprimento das obrigações institucionais da Administração Pública.

13. Providências a serem Adotadas

Na fase interna da licitação, após a realização deste Estudo Técnico Preliminar, será elaborado Termo de Referência e demais peças para deflagração do pregão, sendo adotadas as providências e recomendações do Parecer Referencial CJ/SSP n.º 30/2025.

Após a realização de sessão pública e após ser homologada e adjudicada a decisão, será providenciada a Nota de Empenho, assinatura do Termo de Contrato e emissão de Ordem de Serviço, para que, efetivamente, sejam iniciados os serviços.

Serão indicados os servidores que atuarão como fiscais e gestores do contrato, os quais tomarão ciência do teor de toda a fase interna e da realização do pregão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Conforme destacado no presente estudo, restou definido como requisito para a contratação uma ótica humanista e legal voltada à proteção do ser humano e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazo. Considerando que os recursos naturais são finitos, o Governo do Estado de São Paulo tem buscado elaborar políticas para regular a necessária e equilibrada interação do ser humano com a natureza. Essas políticas se encontram no Caderno de Serviços Terceirizados, em conformidade com o Decreto estadual nº 50.170, de 04 de novembro de 2005.

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.

Atualmente, a produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento do cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.

Assim sendo, deverão ser inseridas na cláusula de obrigações da empresa a ser contratada a realização de suas atividades priorizando o desenvolvimento sustentável, em conformidade com as Políticas Estaduais de Mudanças Climáticas e de Resíduos Sólidos, mediante emprego de ações locais que promovam projetos de coleta seletiva, reciclagem e destinação final de resíduos sólidos, inclusive mediante a utilização de metodologias aprovadas de projetos de redução, sequestro ou sumidouros de emissões de gases de efeito estufa, incluindo nestes os Mecanismos de Desenvolvimento Limpo (MDL).

Ainda neste sentido, a Contratada deverá priorizar ações voltadas ao:

1. Uso racional de água;
2. Uso racional de energia elétrica;
3. Seleção criteriosa e racionalização de produtos utilizados em sua cadeia produtiva;
4. Redução de poluição sonora.

Por fim, as Autoridades responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato deverão verificar o cumprimento de medidas voltadas a extinguir ou mitigar os impactos ambientais durante a execução contratual, promovendo assim o desenvolvimento sustentável.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do exposto no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação pretendida mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente vantajosa para a Administração.

A solução proposta atende de forma integral à necessidade institucional identificada, assegurando a continuidade da prestação dos serviços de nutrição e alimentação aos custodiados da Cadeia Pública de Presidente Venceslau, em conformidade com os parâmetros técnicos do CADTERC e com os preços de mercado.

Ademais, a modelagem adotada, com base na contratação por lote único e na utilização de valores referenciais atualizados, demonstra-se eficiente sob o ponto de vista da gestão contratual, da economicidade e da mitigação de riscos operacionais.

Assim, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do feito com a elaboração do Termo de Referência e posterior deflagração do procedimento licitatório.

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.

LUIS AUGUSTO MARTINS

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 16:36:51.

MARCELO ABREU MAGALHAES

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 16:42:58.

ANEXO II

DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE PRESIDENTE VENCESLAU

(Processo Administrativo n° *058.00047486/2026-95*)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *...../....*, CELEBRADO ENTRE O(A) *ESTADO DE SÃO PAULO, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA*, POR INTERMÉDIO DO(A) *DELEGACIA SECCIONAL DE POLÍCIA DE PRESIDENTE VENCESLAU* E .....

O Estado de São Paulo, através da Secretaria de Segurança Pública, por intermédio do(a) *Delegacia Seccional de Polícia de Presidente Venceslau*, com sede no(a) Rua Almirante Barroso n° 341, bairro Centro, na cidade de *Presidente Venceslau* Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº *04.236.548/0031-01*, neste ato representado(a) pelo(a) Senhor *Marcelo Abreu Magalhães,* Delegado Seccional de Polícia, nomeado(a) pel*o(a) Portaria DGP* nº 1563, de *07* de *junho* de 20*22*, publicado(a) no *DOE* de *08* de *junho* de *2022*, *portador(a) do CPF n° 129.231.888-02* no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a) *Contratado*, 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 nº ..... e 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 ...*, mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços Contratação de serviços de nutrição e alimentação de presos custodiados pela Cadeia Pública de Presidente Venceslau, 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:

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R$) (1)	QTDE MENSAL ESTIMADA (2)	VALOR MENSAL ESTIMADO (R$) (3) = (1) x (2)	QTDE TOTAL ESTIMADA (30 MESES) (4) = (2) x 30	TOTAL POR ITEM (R$) (5) = (1) x (4)
1	Desjejum	UNIDADE		425		12.750	
2	Almoço	UNIDADE		438		13.140	
3	Jantar	UNIDADE		410		12.300	
VALOR MENSAL ESTIMADO							
VALOR TOTAL 30 MESES							

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..*

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 30 (trinta) meses, contados do(a) assinatura do Termo de Contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, a critério do Contratante, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.*

2.1.1. *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.*

2.1.2. *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.

2.1.3. *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.*

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

2.1.5. *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.*

2.1.6. *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.*

2.1.7. *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.

2.1.8. *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.*

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.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

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

5.2. 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.

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

5.4. *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.

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.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. *Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreajustáveis 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 de reajuste publicado nos Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados – CADTERC,** *conforme Decreto Estadual nº 48.326/03, relativos ao* **item "Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação"***, divulgados no site da Bolsa Eletrônica de Compras/SP (https://www.bec.sp.gov.br/), na aba CadTerc.*

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.*

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 *30 (trinta) dias* 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 *30 (trinta) dias*, 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.

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. Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), 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.

9.1.23. Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente (Portaria CVS nº 5/2013).

9.1.24. 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.

9.1.25. Acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem transportados.

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

9.1.27. Arcar com as despesas necessárias à aquisição dos gêneros alimentícios, materiais de higiene (ambiente e pessoal) e materiais descartáveis; à disponibilização de equipamentos e utensílios necessários à prestação do serviço; à realização de controle de segurança alimentar; ao custeio de gás, energia elétrica, combustível e água; assim como todo material necessário para o acondicionamento das refeições a serem fornecidas, e, ainda, a manutenção preventiva e corretiva das instalações, dos equipamentos e do veículo que será utilizado para o transporte das refeições.

9.1.28. A responsabilidade técnica dos serviços caberá à(ao) Nutricionista [nome e nº do CRN]. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato ao Contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico, e da respectiva documentação do CRN.

9.2. Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 69.588, de 2025, 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 69.588, de 2025.

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.

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.*

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

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

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.

iv.1) A sanção de multa prevista no inciso II do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, calculada na forma deste Contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato (§ 3º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

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* e 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.

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.

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: 00001/180306;*

II. *Fonte de Recursos: 150010001 ;*

III. *Programa de Trabalho: 06306180149880000*

IV. *Elemento de Despesa: 33903972*

V. *Plano Interno: 010.029.0563*

14.2. *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.*

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.

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.

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.

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-

DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO
Publicado na Edição de 2 de março de 2026 | Caderno Executivo | Seção Atos Normativos

RESOLUÇÃO SSP-05/2026

Regulamenta a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito da Secretaria da Segurança Pública.

O **SECRETÁRIO DA SEGURANÇA PÚBLICA**, no exercício de suas atribuições legais e regulamentares, e, considerando as significativas alterações introduzidas pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (LLCA), às licitações e contratações públicas, bem como a necessidade de disciplinar a aplicação de sanções, nos termos dos artigos 155 a 163 desse diploma legal,

RESOLVE:

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Artigo 1º - A aplicação de sanções aos licitantes e contratados, em decorrência de infrações cometidas em procedimentos licitatórios, em contratações administrativas e em outros ajustes regidos pela LLCA obedecerá ao disposto nesta Resolução.

Artigo 2º - São consideradas infrações para os fins desta Resolução:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - dar causa à inexecução total do contrato;

IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Artigo 3º - As sanções administrativas aplicáveis são:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos.

Artigo 4º - Além das sanções previstas no artigo 3º desta Resolução, incidirá em multa de mora o contratado que der causa ao atraso injustificado na execução do contrato, na forma prevista em edital ou em contrato.

Parágrafo único. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Resolução.

Artigo 5º - Na aplicação das sanções a que se refere o artigo 2° desta Resolução, serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV - os danos à Administração que advierem da infração cometida;

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

§1º - São consideradas circunstâncias agravantes:

1 - a existência de registro do licitante ou contratado no E-Sanções ou na Relação de Apenados do TCESP, em vigência no momento do cometimento da infração, em decorrência de penalidade aplicada no âmbito da Secretaria da Segurança Pública, nos 12 (doze) meses anteriores ao fato ensejador da sanção;

2 - a desclassificação ou inabilitação por descumprimento das exigências do edital, quando for notória a impossibilidade de atendimento ao estabelecido;

3 - a inércia deliberada do licitante ou do contratado em face das diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório ou o inadimplemento de obrigações contratuais;

4 - a falsidade de declaração, apresentada pelo licitante, de que é beneficiário de tratamento diferenciado concedido em legislação específica;

5 - a reincidência na infração;

6 - a imprescindibilidade do bem ou serviço contratado para o funcionamento de serviços públicos ou satisfação de necessidade coletiva.

§ 2º - São consideradas circunstâncias atenuantes:

1 - a falha escusável do licitante ou contratado;

2- a apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído o licitante ou o contratado e que não sejam de fácil identificação por estes últimos;

3- a juntada de documentação que, embora não tenha atendido às exigências do edital, foi encaminhada de forma equivocada, sem indício de má-fé;

4 - a adoção de medidas destinadas a mitigar os efeitos danosos da conduta infracional.

Artigo 6º - Considera-se reincidência a repetição de conduta prevista no artigo 2º desta Resolução, sancionada por decisão administrativa irrecorrível.

Parágrafo único - Para efeito de reincidência, não prevalece a sanção anterior, se entre a data da decisão administrativa definitiva e aquela da prática posterior houver decorrido período superior a 5 (cinco) anos.

CAPÍTULO II - DAS SANÇÕES

Seção I – Da Advertência

Artigo 7º - A advertência será aplicada exclusivamente ao contratado que der causa à inexecução parcial do contrato, da qual não advenha grave dano à Administração, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

Parágrafo único - Será considerada inexecução parcial sem grave prejuízo à Administração aquela relacionada ao descumprimento de cláusulas contratuais, que não comprometa o cumprimento da execução contratual, bem como não cause dano ao interesse público.

Seção II – Da Multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução

Artigo 8º - A multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado e poderá ser aplicada a todas as infrações tratadas por esta Resolução.

Artigo 9º - Em caso de inexecução parcial do ajuste será aplicada a multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução, na seguinte conformidade:

I - aquisição de bens, contratação de prestação de serviços não contínuos e obras e serviços de engenharia: de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor total do contrato;

II - serviços e fornecimentos contínuos: de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor anual do contrato;

Artigo 10 – Em caso de inexecução total do ajuste será aplicada a multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução, na seguinte conformidade:

I - aquisição de bens, contratação de prestação de serviços não contínuos e obras e serviços de engenharia: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor total do contrato;

II - serviços e fornecimentos contínuos: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor anual do contrato.

Artigo 11 – A multa prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução será aplicada nos termos e percentuais abaixo indicados:

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame: de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

II - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado: de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato;

III - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

IV - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

V - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato**:** de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

VI - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

VII - praticar atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato;

VIII - praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013: de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato.

Artigo 12 - Nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato, a autoridade competente deverá deliberar, formalmente, quanto à vantajosidade da manutenção do contrato vigente ou inaugurar, imediatamente, os procedimentos para a extinção do contrato.

Seção III – Da multa de mora prevista no artigo 4º desta Resolução

Artigo 13 - Em caso de atraso injustificado na execução do contrato será aplicada a multa de mora prevista no artigo 4º desta Resolução:

I - sobre o valor da parcela inadimplida;

II - a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado para cumprimento da obrigação.

§1º- A multa de mora prevista no *caput* deste artigo será:

1 - no caso de aquisição de bens ou de prestação de serviços não contínuos:

a) 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 60 (sessenta) dias;

b) após 60 (sessenta) dias, ficará caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, sem prejuízo de eventual extinção unilateral em prazo inferior, conforme o caso.

2 - no caso de serviços e fornecimentos contínuos:

a) 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 60 (sessenta) dias;

b) após 60 (sessenta) dias, ficará caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, sem prejuízo de eventual extinção unilateral em prazo inferior, dadas as características do serviço prestado ou bem adquirido.

3 - no caso de obras e serviços de engenharia:

a) 0,7% (sete décimos por cento) ao dia, para atraso de até 30 (trinta) dias;

b) 1% (um por cento) ao dia, para atraso de até 30 (trinta) dias, no caso de reincidência;

c) após 30 (trinta) dias, ficará caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, sem prejuízo de eventual extinção unilateral em prazo inferior, dadas as características do serviço prestado.

§ 2º – Os prazos referidos nos itens 1 a 3 do §1º deste artigo serão contados em dias corridos.

§ 3º – A multa de mora poderá:

1 - ser convertida na multa sancionatória prevista no inciso II do artigo 3º desta Resolução;

2 - ser aplicada em conjunto com as demais sanções previstas nesta Resolução;

3 - ensejar a extinção unilateral do contrato.

Seção IV – Do Impedimento de Licitar e Contratar

Artigo 14 - A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta do Estado de São Paulo, será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações nos termos abaixo, quando não se justificar a imposição de declaração de inidoneidade, pelos seguintes prazos, respeitado o prazo máximo de 3 (três) anos:

I - de 3 (três) meses a 9 (nove) meses pela conduta de deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

II - de 6 (seis) meses a 18 (dezoito) meses pela conduta de:

a) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

c) retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

III - de 12 (doze) meses a 3 (três) anos, pela conduta de dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

IV - de 2 (dois) anos a 3 (três) anos, pela conduta de dar causa à inexecução total do contrato.

Seção V – Da Declaração de Inidoneidade para Licitar ou Contratar

Artigo 15 – A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações nos termos abaixo, pelos seguintes prazos, devendo ser observado o prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos:

I - de 3 (três) anos a 5 (cinco) anos, pela conduta de praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

II - de 4 (quatro) anos a 6 (seis) anos pela conduta de:

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

b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Parágrafo único - A sanção prevista no *caput* será aplicada quando justificada a imposição de penalidade mais grave pela prática das seguintes condutas, pelos seguintes prazos:

I - de 3 (três) anos a 5 (cinco) anos pela conduta de:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

c) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

II - de 4 (quatro) anos a 6 (seis) anos, pela conduta de dar causa à inexecução total do contrato;

CAPÍTULO III - DAS COMPETÊNCIAS

Artigo 16 - O Dirigente da Unidade Gestora Executora (UGE) será competente para:

I - instaurar os processos sancionatórios e de responsabilização;

II - aplicar as sanções de advertência e multa nos casos de inexecução parcial do contrato que não resulte em grave dano à Administração, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

III - aplicar as sanções decorrentes de infrações no procedimento licitatório para constituição de Sistema de Registro de Preços, do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações;

IV - aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preço, na condição de órgão participante, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

Parágrafo único – Os atos previstos neste artigo serão formalizados mediante despacho motivado, com a devida indicação dos fundamentos fáticos e jurídicos.

Artigo 17 - O Dirigente da Unidade Orçamentária (UO) será competente para aplicar:

I - sanção de multa pelas seguintes condutas:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) dar causa à inexecução total do contrato;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

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

h) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

k) praticar ato lesivo previsto no artigo 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

II - a sanção de impedimento de licitar e contratar pelas seguintes condutas:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) dar causa à inexecução total do contrato;

c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

Artigo 18 - Compete exclusivamente ao Secretário de Segurança Pública a aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no artigo 15 desta resolução, que será precedida de análise pelo órgão jurídico da Pasta.

CAPÍTULO IV - DA APURAÇÃO DE INFRAÇÕES E APLICAÇÃO DE SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Seção I - Das espécies de processo para aplicação das sanções

Artigo 19 - A aplicação das sanções objeto desta Resolução obedecerá ao seguinte:

I - para as sanções previstas nos incisos I a II do artigo 3º, desta Resolução e para a multa de mora será instaurado processo sancionatório;

II - para as sanções previstas nos incisos III e IV, do artigo 3º, desta Resolução, será instaurado processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou

mais servidores estáveis.

§1º - O processo sancionatório e o processo de responsabilização terão início com o registro da infração.

§2º - O processo sancionatório e o processo de responsabilização deverão ser instaurados junto ao SEI/SP - Sistema Eletrônico de Informações do Estado de São Paulo - nos termos do Decreto nº 67.641, de 10 de abril de 2023, e ser relacionados, apensados ou anexados ao processo principal, de forma que a consulta a ambos possa ser simultânea.

§3º - O processo sancionatório e o processo de responsabilização deverão ser instruídos com as peças extraídas do processo principal identificadas individualmente, evitando a reunião de vários documentos em um único arquivo.

§4º - Com o início do processo sancionatório ou do processo de responsabilização**,** deverão ser notificados os emitentes das garantias que houver.

Seção II - Do registro da infração

Artigo 20 - Constatada a prática das infrações previstas nesta Resolução, no transcorrer do procedimento licitatório ou durante a execução do contrato, o fato deverá ser relatado formalmente ao Dirigente da UGE para que exerça o controle preventivo e delibere sobre o prosseguimento.

§1º - O relato formal da infração constitui um dever do agente público que tomar conhecimento do fato.

§ 2º - O relato formal da infração deverá conter os seguintes elementos:

1 - descrição da conduta irregular praticada pelo licitante ou contratado;

2 - motivação do ato, com enquadramento da situação fática às infrações previstas nesta Resolução;

3 - memorial de cálculo da multa, com base nesta Resolução;

4 - proposta de aplicação das sanções, nos termos desta Resolução.

§ 3º - O relato formal da infração será lavrado em documento digital, por meio do SEI/SP ou outro que venha a substituí-lo.

§ 4º - Compete:

1 - ao agente de contratação, bem como ao presidente da comissão de contratação, conforme o caso, o relato formal da infração cometida durante a licitação.

2 - ao gestor e a qualquer fiscal do contrato o relato formal da infração cometida durante a execução contratual.

§ 5º - Em sendo o relato formal da infração lavrado pelo fiscal do contrato, este deverá ser remetido preliminarmente ao gestor do contrato, para que exerça o controle preventivo do ato.

Seção III - Do processo sancionatório para aplicação de advertência

Artigo 21 – À vista de relato formal sobre inexecução parcial do contrato, sem grave dano à Administração, o dirigente da UGE determinará, mediante despacho fundamentado, a abertura do processo sancionatório para aplicação de advertência.

§ 1º - O despacho fundamentado consistirá na conferência e aprovação da aplicação da sanção.

§2º - Após seu despacho fundamentado o Dirigente de UGE encaminhará os autos ao gestor do contrato, para que intime o interessado para apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento da intimação.

§ 3º - Expirado o prazo para manifestação do interessado, a autoridade competente proferirá decisão fundamentada.

Seção IV - Do processo sancionatório para aplicação da multa prevista no artigo 2º, inciso II desta Resolução e da multa de mora prevista no 3º desta Resolução

Artigo 22 - À vista de relato formal sobre a prática de infração sujeita à multa ou à multa de mora, o Dirigente da UGE determinará, mediante despacho fundamentado, a abertura do processo sancionatório.

§1º - O despacho fundamentado consistirá na conferência e aprovação da aplicação da multa proposta no relato formal.

§2º - Após seu despacho fundamentado o Dirigente de UGE encaminhará os autos ao gestor do contrato, para que intime o interessado para apresentar defesa no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento da intimação.

§3º - Expirado o prazo para manifestação do interessado, a autoridade competente proferirá decisão fundamentada.

§4º - Mantida a aplicação da penalidade, o interessado deverá ser intimado para ciência e, se for o caso, para pagamento da multa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação para o recolhimento, devendo comprová-lo nos autos do processo sancionatório.

Seção V - Do processo de responsabilização para aplicação das penalidades de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Artigo 23 - À vista de relato formal sobre a prática de infração sujeita às penalidades de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, o Dirigente da UGE determinará, mediante despacho fundamentado, a abertura do processo de responsabilização, nos termos do artigo 19, inciso II desta Resolução.

§1º - O despacho fundamentado consistirá:

1 - Na conferência da penalidade proposta no relato formal;

2 - Na constituição de comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, de acordo com o artigo 19, inciso II desta Resolução.

§2º - A comissão referida no inciso II do §1º deste artigo:

1 - avaliará fatos e circunstâncias conhecidos;

2 - intimará o interessado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

3 - notificará os emitentes das garantias exigidas no contrato sobre o início do processo de responsabilização para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do artigo 137, § 4º, da LLCA.

Artigo 24 - Se estiverem presentes indícios que recomendem, desde logo, a rescisão unilateral do contrato, deverá o interessado ser intimado de ambas as consequências da infração constatada.

Artigo 25 - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o interessado poderá apresentar alegações finais, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação.

Artigo 26 - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

Artigo 27 - Finalizada a produção de provas ou expirado o prazo para alegações finais, a comissão elaborará relatório pormenorizado dos fatos no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

Artigo 28 - Os processos de responsabilização deverão ser remetidos, após o término da fase de instrução, à autoridade competente para fins de avaliação da regularidade do seu processamento.

Parágrafo único - Constatada a regularidade, a autoridade competente proferirá decisão, salvo nos casos de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, hipótese em que os autos serão remetidos ao órgão de assessoramento jurídico preliminarmente à decisão do Titular da Pasta.

Seção VI - Dos recursos

Artigo 29 - Da decisão que aplicar as sanções de advertência, multa, multa de mora e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação.

Parágrafo único - O recurso deverá ser dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis contados do recebimento dos autos.

Artigo 30 - Da decisão que aplicar a sanção de inidoneidade para licitar e contratar, caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados do seu recebimento pela autoridade competente.

Artigo 31 - O recurso e o pedido de reconsideração suspenderão o ato ou a decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

Artigo 32 - Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

Seção VII - Das intimações

Artigo 33 - A intimação dos atos previstos nesta Resolução será feita ao preposto ou ao representante legal do interessado, conforme o caso, mediante mensagem eletrônica formal por meio do SEI/SP ao endereço de e-mail registrado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).

Parágrafo único - Resultando infrutífera a intimação a que refere o *caput* deste artigo, será esta efetuada por meio de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

CAPÍTULO V - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 34 - A imposição das sanções previstas nesta Resolução não impede a propositura de ação judicial visando à reparação integral do dano causado.

Artigo 35 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

Artigo 36 - Aplica-se na contagem dos prazos previstos nesta Resolução o disposto no artigo 183 da LLCA.

Artigo 37 - A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o *caput*

deste artigo;

II - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

III - suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

Artigo 38 - Os atos previstos como infrações administrativas na LLCA ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida lei.

Artigo 39 - 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 LLCA 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.

Artigo 40 - Esta Resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos e os instrumentos equivalentes, inclusive nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Artigo 41 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos em relação aos certames e contratos regidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

OSVALDO NICO GONÇALVES

Secretário da Segurança Pública

ANEXO IV

MODELO(S) REFERENTE(S) A PLANILHA DE PROPOSTA

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R$) (1)	QTDE MENSAL ESTIMADA (2)	VALOR MENSAL ESTIMADO (R$) (3) = (1) x (2)	QTDE TOTAL ESTIMADA (30 MESES) (4) = (2) x 30	TOTAL POR ITEM (R$) (5) = (1) x(4)
1	Desjejum	UNIDADE		425		12.750	
2	Almoço	UNIDADE		438		13.140	
3	Jantar	UNIDADE		410		12.300	
VALOR MENSAL ESTIMADO R$							
VALOR TOTAL ESTIMADO (30 MESES) R$							

ANEXO V

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 n° ___/___, 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)

ANEXO VI

Governo do Estado de São Paulo
Polícia Civil do Estado de São Paulo
DEINTER 8-Delegacia Seccional de Polícia de Presidente Vence-Setor Finanças

PLANILHA

Nº do Processo: 058.00047486/2026-95

Interessado: Delegacia Seccional de Polícia de Presidente Venceslau

Assunto: Contratação Prest. Serv. de Nutrição e Alimentação Presos Custodiados da Cadeia Pub. de P Venceslau

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R$) (1)	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA (2)	VALOR MENSAL ESTIMADO (R$) (3) = (1) x (2)	QUANTIDADE TOTAL ESTIMADA (30 MESES) (4) = (2) x 30	TOTAL POR ITEM (R$) (5) = (1) x (4)
1	Desjejum	UNIDADE	5,46	425	2.320,50	12.750	69.615,00
2	Almoço	UNIDADE	17,75	438	7.774,50	13.140	233.235,00
3	Jantar	UNIDADE	17,75	410	7.277,50	12.300	218.325,00
VALOR MENSAL ESTIMADO							17.372,50
VALOR TOTAL 30 MESES							**521.175,00**

Referência dos valores: Cadterc Volume 5 – Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária.
https://compras.sp.gov.br/agente-publico/cadterc/
Data-base: junho/2025
Versão 01: dezembro/2025

Presidente Venceslau, na data da assinatura digital.

LUIS AUGUSTO MARTINS

Documento assinado eletronicamente por **Luis Augusto Martins**, **Agente Policial - 2a Classe**, em 30/07/2026, às 17:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 , informando o código verificador **0116043386** e o código CRC **AFF9BA0D**.

7.1. Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

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%		
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	25%		
Total			

[redacted]

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

7.2. Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação da Qualidade dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo. Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e nocontrato, tais como: ▪ Programação das atividades de nutrição e alimentação; ▪ Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, antecedência de 15 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ▪ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ▪ Coleta diária de amostras de alimentação preparada; ▪ Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o*per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados; ▪ Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis; ▪ Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo Contratante; ▪ Controle bacteriológico dos alimentos; ▪ Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água;eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduosde óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação/atendimento ao público/postura	▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; ▪ Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista; ▪ Manipulação de alimentos; ▪ Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e Identificação	▪ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ▪ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados àstarefas que executam e às condições climáticas; ▪ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

Grupo 2 – Desempenho das atividades	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Refeições servidas	▪ Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos; ▪ Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade docardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados); ▪ Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; ▪ Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico- sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); ▪ Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: ▪ Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro na entidade competente que seja exigido pela legislação, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem); ▪ Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); ▪ Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, e transporte das refeições. ▪ Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares; ▪ Atender o que dispõe as Portarias CVS nº 5/2013, referente ao regulamento técnicosobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitários em estabelecimento de alimentos; ▪ Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos); ▪ Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação; ▪ Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação; ▪ Cumprimento dos horários de entrega das refeições; ▪ Utilizar veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de VigilânciaSanitária, conforme Portaria CVS nº 15/1991; ▪ Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos; ▪ Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas Condições de funcionamento e higiene e devidamenteajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Periodicidade da supervisão	▪ Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	▪ Administração das atividades operacionais.
Atendimento às solicitações	▪ Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Regularidade quanto a obrigações fiscais, sociais e trabalhistas	▪ Comprovação mensal, pela Contratada, Comprovação mensal, pela Contratada, de que mantém as condições exigidas para a habilitação na licitação, aproveitando-se para esse fim certidões já apresentadas que ainda se encontrem no prazo de validade.

7.3. Relatório das Instalações e Quadro-resumo dos Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final (Somatório das Notas Totais para os Grupos 1, 2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro-resumo

Grupo	Mês												Média
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Total													

G. 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 14: *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. Hortifrútis 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 14: *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			

H. MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO – SOBRA LIMPA

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

O profissional designado pelo Contratado, ao final de cada refeição, deverá pesar assobras 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	