PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2026

INVERSÃO DE FASES
REPUBLICAÇÃO

CONTRATANTE
Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia/SP.

OBJETO
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE GÊNEROS E DEMAIS INSUMOS (INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO, CONTROLE DE SOBRAS LIMPA E INGESTA), ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, ELABORAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, DESENVOLVIMENTO DE CARDÁPIOS DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS LEGAIS E DA CONTRATANTE E DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES: FATEC E AS SALAS DESCENTRALIZADAS DA ETEC DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA/SP.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 580.320,00

DATA DA SESSÃO
09/11/2026

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS
Das 08h30 do dia 20 de outubro de 2026 às 08h30 do dia 09 de novembro de 2026.

HORÁRIO DA FASE DE LANCES
Ás 09h do dia 09 de novembro de 2026.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO
MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA
ABERTO

EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADA
NÃO

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2026

(Processo Administrativo n° 167414/2026)

INVERSÃO DE FASES

Torna-se público que o(a) Município da Estância Turística de Olímpia/SP, por meio da Secretaria Municipal de Gestão e Cidade Inteligente, sediado(a) Rua Nove de Julho, nº 1.054 – Patrimônio de São João Batista – CEP: 15.400-085, realizará licitação, para contratação de serviço sem dedicação exclusiva de mão de obra, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA,** nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 9.039, de 31 de janeiro de 2024, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1 – DO OBJETO

1.1 – O objeto da presente licitação é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE GÊNEROS E DEMAIS INSUMOS (INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO, CONTROLE DE SOBRAS LIMPA E INGESTA), ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, ELABORAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, DESENVOLVIMENTO DE CARDÁPIOS DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS LEGAIS E DA CONTRATANTE E DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES: FATEC E AS SALAS DESCENTRALIZADAS DA ETEC DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA/SP,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 – A licitação será realizada em lote único, formados por 02 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2 – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 – O edital completo desta licitação encontrasse disponível em sua íntegra no site da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia, podendo ser acessado através do link https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8095/;

2.1.1 – Para participar deste Pregão os interessados deverão se credenciar no Sistema de Licitações Eletrônica (e-licita) da Prefeitura do Município da Estância Turística de Olímpia https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8096/;

2.1.2– Recomenda-se que os interessados solicitem seu credenciamento no sistema até o segundo dia útil anterior à data prevista para recebimento da proposta.

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

2.3 – É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item 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.

2.4 – A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 – Não poderão disputar esta licitação:

2.5.1 – Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.5.2 – 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;

2.5.3 – 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;

2.5.4 – Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.5.5 – 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;

2.5.6 – Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 e suas alterações, concorrendo entre si;

2.5.7 – Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (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;
2.5.8 – agente público do órgão ou entidade licitante;
2.5.9 – Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;
2.5.10 – Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade 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.
2.6 – O impedimento de que trata o item 2.5.4 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.
2.7 – A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
2.8 – Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
2.9 – O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
2.10 – Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
2.11 – A vedação de que trata o item 2.5.8 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.
2.12 – Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021;

2.12.1 – 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.

3 – DA INVERSÃO DE FASES

3.1 – A presente licitação será realizada com INVERSÃO DE FASES, nos termos do art. 17, §1º da Lei n.º 14.133/21, na qual a fase de habilitação dos licitantes precederá à fase de apresentação de propostas e lances, em busca da melhor prestação dos serviços que compõem o objeto deste certame, conforme justificativa constante Anexo I – Termo de Referência, do Edital.

3.2 – A inversão de fases terá por escopo a verificação prévia da habilitação e qualificação técnica dos licitantes, em busca de atender aos parâmetros mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a fim de reduzir os riscos na contratação e selecionar empresa com expertise comprovada no ramo de atividade licitada, com experiência nos custos envolvidos na contratação, a alternativa encontrada foi a inversão de fases, prevista no artigo 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

3.3 – Esta providência permitirá selecionar empresas que tenham plena capacidade jurídica técnica, fiscal, social e trabalhista, bem como econômico-financeira, ao se inverter as fases de julgamento de propostas e habilitação, o foco da disputa não recairá apenas sobre o preço, mas sobre a qualidade e a eficácia dos serviços a serem executados, o que deve ser efetivamente priorizado em atividades como a ora licitada.

4 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 – Na presente licitação, a habilitação antecede as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no Edital.

4.2 – Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3 – Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no Edital.

4.4 – Na fase de habilitação, o licitante declarará, através da declaração única presente no Anexo V:

4.4.1 – Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada 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 condutas vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2 – não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
4.4.3 – 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;
4.5 – O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte 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.
4.6 – A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
4.7 – Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
4.8 – Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
4.9 – Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
4.10 – 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.
4.11 – 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, exclusivamente através do site https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8096/, quando deverá ser selecionado o Pregão desejado, e deverá preencher os seguintes campos:
5.1.1 – Valor;
5.2 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
5.2.1 – O licitante **NÃO PODERÁ** oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
5.3 – Nos valores propostos deverão ser de forma unitária (com aproximação de, no máximo, **duas casas decimais**), e neles 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 – Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
5.6 – Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
5.7 – A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
5.7.1 – O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
5.7.2 – Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6 – DA FASE DE HABILITAÇÃO

6.1 – A abertura da presente licitação dar-se-á 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 ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
6.3 – O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
6.4 – Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar documentação relativa a:
a) habilitação jurídica;
b) regularidade fiscal, social e trabalhista;
c) qualificação econômico-financeira;
d) qualificação Técnico-Operacional;
e) declarações exigidas pela Lei nº 14.133/2021 e pelo presente edital.
6.4.1 – As exigências específicas, documentos, índices, quantitativos mínimos, comprovações técnicas e demais requisitos se encontram detalhados no ANEXO I – Termo de Referência, parte integrante deste edital.
6.5 - Todos os documentos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica deverão ser apresentados por todos os licitantes antes da abertura da fase competitiva.
6.6 – Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

6.7 – Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

6.8 – Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

6.8.1 – Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

6.9 – Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por autenticação feita por servidor publico da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia, ou outro meio legal.

6.10 – 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.

6.11 – Será verificado se o licitante apresentou, 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.

6.12 – O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 condutas vigentes na data de entrega das propostas.

6.13 - Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

6.13.1 – O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Secretaria de Educação data e horários exclusivos, a ser agendado conforme Termo de Referência – Anexo I, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

6.13.2 – Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme anexo VI.

6.14 – É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Cadastro do Sistema Informatizado das Licitações Eletrônicas (e-licita) , realizado através do site https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8096/. 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.
6.14.1 – A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
6.15 – A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
6.15.1 – Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
6.16 – 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 14.133/21, art. 64, e Decreto Municipal nº 9.039, art. 36, §4º):
6.16.1 – 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
6.16.2 – Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
6.17 – Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação 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.
7.18 – Os documentos de habilitação serão disponibilizados para acesso de todos os licitantes.
6.19 – Quando a fase de habilitação já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.
6.20 - Finalizada a fase de habilitação, a interposição de recurso referente à habilitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021, conforme item 12 - DOS RECURSOS.

7 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 – Iniciada a etapa competitiva, os licitantes habilitados deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
7.2 – O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR VALOR DO LOTE.**
7.3 – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
7.4 – O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
7.5 – O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **“ABERTO”.**
7.6 – No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
7.6.1 – A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema.

7.6.2 – A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação.
7.6.3 – Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
7.6.4 – 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.
7.6.5 – Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
7.7 – Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
7.8 – Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
7.9 – Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
7.10 – 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.
7.11 – Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
7.12 – Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
7.13 – Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances. 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
7.13.1 – 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.
7.13.2 – A melhor classificada nos termos do subitem anterior 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.
7.13.3 – Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.14 – Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da 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.
7.15 – A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
7.16 – A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
7.17 – O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
7.18 – O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
7.19 – É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
7.20 – Após a negociação do preço, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8 – DA FASE DE JULGAMENTO

8.1 – 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 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
8.1.1 – Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Olímpia – CRC, realizado através do site https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8096/.
8.1.2 – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
8.1.3 – Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
8.1.4 – Certificado de Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), expedido pela Receita Federal;
8.1.5 – Cadastro de empresas apenadas, pelo site do TCESP https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apenados, publicada mensalmente no Diário Oficial do Estado.
8.2 – A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

8.3 – Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de consideração de participação.
8.4 – Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.5 deste edital.
8.5 – 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, observado o disposto no Decreto Municipal nº 9039, de 31 de janeiro de 2024.
8.6 – Será desclassificada a proposta vencedora que:
8.6.1 – contiver vícios insanáveis;
8.6.2 – não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
8.6.3 – apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
8.6.4 – não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
8.6.5 – apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
8.7 – No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
8.7.1 – A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
8.7.1.1 – Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
8.7.1.2 – Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
8.8 – Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
8.9 – Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante da aquisição no objeto.
8.10 – Finalizada a fase de julgamento, a interposição de recurso referente à julgamento, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021, conforme item 12 – DOS RECURSOS.

9 – DO CONTRATO
9.1 – Das Condições
9.1.1 – O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
9.1.1.1 – O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
9.1.2 – Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência

do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.3 – Será exigida a garantia da contratação 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, de acordo com o arts. 96 e 98 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual indicado e condições descritas nas cláusulas do contrato.

9.1.4 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.1.5 – O contrato será assinado por meio de assinatura digital certificada e disponibilizado no sistema.

9.1.6 –Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

9.2-Condições de execução

9.2.1 – A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.2.1.1 – Início da execução do objeto: imediatamente após a emissão da ordem de serviço, com especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição da alimentação na unidade escolar;

9.2.1.2 – Os alimentos serão preparados ponto a ponto nas cozinhas de unidade relacionada no ANEXO I deste termo de referência, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

9.2.1.3 – A alimentação escolar deverá ser servida na Unidade Educacional, de segunda a sexta-feira, obedecendo ao calendário do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não prevista em calendário, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, por escrito, pela gestão da Unidade Educacional;

9.2.1.4 – A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido, deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no ANEXO II deste termo de referência.

9.2.1.5 – A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

9.2.1.5.1 – Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções Resolução RDC nº 331/2019 e nº 216/2004, ambas da ANVISA e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

9.2.1.5.2 – Os cardápios devem ser elaborados, conforme exemplo do Anexo III ,

para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g).
9.2.1.5.3 – Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 30 (trinta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.
9.2.1.5.4 – Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituições aprovadas pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Olímpia/SP, conforme Anexo IV.

9.3 –Quanto ao pessoal:
9.3.1 – Disponibilizar o número mínimo de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação.
9.3.2 – O pessoal contratado pela licitante contratada que prestará os serviços, deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e indicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.
9.3.3 – Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) nutricionista com carga horária mínima de 30hrs/semanais, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.
9.3.4 – Fornecer e manter às suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de segurança (individual e coletivo), indispensáveis à execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.
9.3.5 – Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme **Portaria CVS 05/2013.**
9.3.6 – Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação, por escrito que nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante contratada quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.
9.3.7 – Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Contratante nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.
9.3.8 – Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
9.3.9 – Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus em-

pregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
9.3.10 – Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, qualquer documento que comprove o vínculo profissional da equipe técnica envolvida na prestação do serviço, de acordo com a Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
9.3.11 – O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo:

Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 100	1
101 - 200	2
201 - 300	3
Acima de 300 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.	

9.3.12 – **Quanto a utensílios, equipamentos e instalações:**
9.3.12.1 – Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas cozinhas das unidades educacionais, bem como as condições de instalações, mediante elaboração de Relatório das Condições Estruturais e Relação de Equipamentos e Utensílios da Cozinha da Unidade Educacional, devidamente conferido e assinado pelo respectivo diretor da unidade, o qual será parte integrante do Contrato.
9.3.12.2 – Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares, listados no Anexo V, necessários ao cumprimento do objeto licitado.
9.3.12.3 – Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.
9.3.12.4 – A contratada deverá apresentar um plano de manutenção preventiva, para o período de vigência do contrato, no prazo de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.
9.3.12.5 – A manutenção corretiva deverá ser realizada imediatamente ou concluída no prazo de 10 (dez) dias úteis, mediante substituição do equipamento por outro em perfeitas condições, observada a expedição, pelo gestor da unidade escolar, de termo de retirada de mobiliário público.
9.3.12.6 – Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura, por culpa ou dolo de seus empregados imediatamente ao solicitado pela equipe técnica da Prefeitura.
9.3.12.7 – Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.
9.3.12.8 – Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Seção II do Capítulo II da **Portaria CVS 05/2013** e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.
9.3.12.9 – Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação,

das cozinhas das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização. No caso do local de preparo e distribuição da alimentação, nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas para higiene, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.
9.3.13 – **Quanto a gêneros e insumos:**
9.3.13.1 – Assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
9.3.13.2 – Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
9.3.13.3 – Manter o abastecimento de gás para o preparo dos cardápios na cozinha da unidade educacional.
9.3.13.4 – Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação de todas as unidades educacionais.

DIETA ESPECIAL
9.3.14 – A CONTRATADA deverá prover o atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, providenciando o envio dos produtos, cardápio e orientações previamente aprovadas e treinamento de merendeiros para o atendimento ao aluno, a contar do recebimento da autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE, acompanhada das orientações médicas.
9.3.15 – A depender do grupo em que for classificado atendimento das necessidades alimentares, o valor da refeição padrão poderá sofrer acréscimos, conforme a seguir:

Classificação das Dietas Especiais:

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO A
(Requerem a aquisição de alimentos muito específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia.	Refeição	JANTAR
Dietas enterais.	Refeição	JANTAR

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO B

(Requerem a aquisição de alguns alimentos específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/ Intolerância/ Alergia ao Trigo.	Refeição	JANTAR
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose.	Refeição	JANTAR
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca.	Refeição	JANTAR
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares.	Refeição	JANTAR
Dietas hipoglicídicas. Exemplo: Diabetes mellitus/ Hiperglicemia.	Refeição	JANTAR
Dietas hipolipídicas e/ ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade	Refeição	JANTAR

*Tipo de alimentação com maior incidência de alimentos específicos para as dietas. Entretanto, a alimentação do tipo “refeição”, poderá incluir alimentos especiais, sobre os quais não incidirão os acréscimos previstos neste instrumento.

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO C
(Requerem pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos)
Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos.
Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc.
Para estes casos, não incidirá percentual de acréscimo no pagamento da dieta.

NOTA: Para as ocorrências de outros tipos de dietas especiais, não previstas no quadro acima, ou, ainda, prescrição de dietas para patologias associadas, sua classificação quanto ao grupo (A ou B ou C) será realizada em conjunto pelas partes.
As dietas especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas, de acordo com a prescrição médica e/ou profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar ou nutricional, incidirá:
acréscimo de 30% a 50% (cinquenta por cento) no valor de cada refeição, para os alunos matriculados, dependendo da especificidade.
As dietas especiais constantes do grupo C não sofrerão qualquer espécie de acréscimo nos valores pagos à Contratada.
Outras classificações poderão substituir a atual, podendo os percentuais previstos de acréscimo ao pagamento serem distribuídos entre as novas categorias.

Do Percentual Histórico de Demanda de Dietas Especiais
Conforme o levantamento de dados administrativos referente ao último ano letivo, cumpre informar que não houve solicitações de dietas especiais por parte dos alunos desta instituição, tendo em vista que inexistiu notificações formais para atendimento nutricional diferenciado no período.
Ressalta-se que, independentemente do histórico zerado de ocorrências, a licitante vencedora deverá manter canal aberto e capacidade operacional para atendimento imediato e individualizado, mediante prescrição médica ou nutricional, caso novas demandas sejam formalizadas ao longo da execução contratual.

Local e horário da prestação dos serviços
9.3.16 – Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Avenida Governador Adhemar Pereira Barros, km 3, em Olímpia-SP.
9.3.16.1 – O horário das refeições será das 20h30min às 21h30min (podendo sofrer alterações, com avisos prévios).

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta
9.3.17 – A demanda do órgão tem como base as características demonstradas nos anexos deste Termo de Referência.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)
9.3.18 - O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato
9.3.19 - Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

9.4 – Do Reajuste

9.4.1 – Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/09/2026.
Parágrafo Primeiro: Para cálculo do reajuste será considerada como mês inicial de referência - o mês da proposta de preços apresentada pela empresa vencedora.
9.4.2 – Os índices para reajuste serão aplicados em cada uma das parcelas que compõem o os Preços Unitários indicados na Planilha de Composição de Custos.
9.4.2.1 – O reajuste se dará da seguinte forma:
7.36.1 – Reajuste das Parcelas (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar e (c) Custos Diversos, será utilizada a variação ocorrida no IPC/FIPE calculado mensalmente pela USP/FIPE.
9.4.2.2 - Para o reajuste da Parcela (e) - Mão de Obra Indireta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Nutricionistas, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Olímpia.
9.4.2.3 – Para o reajuste da Parcela (g) - Mão de Obra Direta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Cozinheiras, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Olímpia.
9.4.2.4 – A partir do exposto acima, os Preços Unitários serão reajustados pela seguinte fórmula:
Preço Unitário:

$$PSn = \left(\text{Parcela (A)} \times \left(\frac{IPC\ n}{IPC^{o}} \right) + \left(\frac{\text{Piso Salarial Nutricionista } n}{\text{Piso Salarial Nutricionista}^{o}} \right) \right) + \left(\text{Parcela (B)} \times \left(\frac{\text{Piso Salarial Cozinheiras } n}{\text{Piso Salarial Cozinheiras}^{o}} \right) \right)$$

onde:
PSn= Preço Unitário reajustado para o período “n”.
PARCELA (A) GÊNEROS E OUTROS INSUMOS + MÃO DE OBRA INDIRETA = Valor dos itens (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar, (c) Custos Diversos e (e) Mão de Obra Indireta, constantes da Planilha de Composição de Custos.
IPC/FIPE n= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês “n” em que se aplica o reajuste.
IPC-FIPE 0= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês do orçamento da presente licitação.
Piso Salarial Nutricionistas n= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês “n”.
Piso Salarial Nutricionistas 0= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês do orçamento da presente licitação.
9.4.3 – Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
9.4.4 – 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).

9.4.4.1 – Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
9.4.5 – Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
9.4.6 – 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.
9.4.7 – 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.
9.4.8 – O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

10 – CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

10.1 – Liquidação

10.1.1 – Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
10.1.2 – 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:
10.1.2.1 – O prazo de validade;
10.1.2.2 – A data da emissão;
10.1.2.3 – Os dados do contrato e do órgão contratante;
10.1.2.4 – O período respectivo de execução do contrato;
10.1.2.5 – O valor a pagar; e
10.1.2.6 – Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
10.1.3 – 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 à contratante;
10.1.4 – A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
10.1.5 – A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público.
10.1.6 – Constatando-se 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.
10.1.7 – 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.
10.1.8 – Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
10.1.9 – Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos oficiais.

10.2 – Prazo de pagamento
10.2.1 – O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme Decreto nº 9.862 de 14 de Janeiro de 2026.

10.3 – **Forma de pagamento**
10.3.1 – O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pelo contratado.
10.3.2 – Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
10.3.3 – Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
10.3.4 – 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.
10.3.5 – O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

11 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
11.1 – As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.
11.1.1 – A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Pedido Nº	Natureza	Unidade	Classificação	Fonte de Recursos	Elemento de Despesa	Dotação
167414	Serviço	002.010.00 1.000.000	041220025/2067	01.200.0000	3.3.90.39.00	275

167417	Consumo	002.010.00 1.000.000	041220025/2067	01.200.0000	3.3.90.30.00	270
167420	Serviço	002.010.00 1.000.000	041220025/2066	01.200.0000	3.3.90.39.00	274
167418	Consumo	002.010.00 1.000.000	041220025/2066	01.200.0000	3.3.90.30.00	269

12 – DOS RECURSOS

12.1 – 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.
12.2 – O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
12.3 – Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
12.3.1 – a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, em campo próprio do sistema eletrônico, sob pena de preclusão;
12.3.2 – O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
12.3.3 – O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
12.4 – Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
12.5 – 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 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
12.6 – Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
12.7 – O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (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.
12.8 – O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
12.9 – O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
12.10 – Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8096/.

13 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1 – Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1 – Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
13.1.2 – Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
13.1.2.1 – Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
13.1.2.2 – Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
13.1.2.3 – Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
13.1.2.4 – Deixar de apresentar amostra;
13.1.2.5 – Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
13.1.3 – Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
13.1.3.1 – Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
13.1.4 – Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
13.1.5 – Fraudar a licitação.
13.1.6 – Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
13.1.6.1 – Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
13.1.6.2 – Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
13.1.6.3 – Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
13.1.7 – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
13.1.8 – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
13.2 – Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
13.2.1 – Advertência;
13.2.2 – Multa;
13.2.3 – Impedimento de licitar e contratar e
13.2.4 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
13.3 – Na aplicação das sanções serão considerados:
13.3.1 – A natureza e a gravidade da infração cometida.
13.3.2 – As peculiaridades do caso concreto
13.3.3 – As circunstâncias agravantes ou atenuantes
13.3.4 – Os danos que dela provierem para a Administração Pública
13.3.5 – A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4 – A multa será recolhida em percentual de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 30% (zero vírgula trinta por cento) incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1 – Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% (zero vírgula cinco por cento)a 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.

13.4.2 – Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15%(quinze por cento) a 30%(trinta por cento) do valor do contrato licitado.

13.5 – As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

13.7 – A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

13.8 – Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9 – A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades, nos termos do Decreto Municipal nº 9.039, de 31 de janeiro de 2024.

13.10 – A apuração de responsabilidades relacionadas 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 por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11 – Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da

intimação, o qual será 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, contado do recebimento dos autos.

13.12 – Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

13.14 – A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

14.1 – Qualquer pessoa é parte legítima pedir esclarecimentos ou impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo encaminhar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, por meio eletrônico, na forma prevista neste edital.

14.2 – A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

14.3 – A impugnação ou pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, através do site https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8096, que já possui campo específico para tal fim.

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

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

14.5 – Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15 – ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

15.1 – A fiscalização do contrato em questão, ficará a cargo da **Sra.** Camila Aparecida Mialichi Viseli, e-mail camialichi@olimpia.sp.gov.br, telefone (17) 3279.2300 e da senhora Elaine Cristina Dias Maciel de Andrade, Chefe do Setor de Implementação de Soluções Tecnológicas e Gestão do Cartão Conecta+Olímpia, com contato através do e-mail elaine.maciel@olimpia.sp.gov.br, os fiscais acompanharão a execução, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na ata.

15.2 – A Gestão do contrato em questão, ficará a cargo da **Sra.** Yasmin Degásperi Fossalussa, Chefe do Setor de Apoio Administrativo e Monitoramento de Contratos, com contato através do e-mail ydfossalussa@olimpia.sp.gov.br, e telefone (17) 3279-

2300, o gestor acompanhará os registros realizados pelos fiscais da ata, de todas as ocorrências relacionadas à execução e as medidas adotadas.
15.2 – A presença da fiscalização da Secretaria não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

16 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
16.1 – Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
16.2 – Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
16.3 – Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
16.4 – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
16.5 – As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
16.6 – 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.
16.7 – 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.
16.8 – 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.
16.9 – Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
16.10 – O Edital está disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://e-licita.olimpia.sp.gov.br:8096.
16.11 – Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
16.11.1 – **ANEXO I** – TERMO DE REFERÊNCIA;
16.11.1.2 – **APÊNDICE – ANEXO I A** – Local de Prestação de Serviços e Quantidade Estimada de Atendimento
16.11.1.3 – **APÊNDICE – ANEXO I B** – Per Capitas para Composição de Cardápios
16.11.1.4 – **APÊNDICE – ANEXO I C** – Composição dos Cardápios
16.11.1.5 – **APÊNDICE – ANEXO I D** – Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios
16.11.1.6 – **APÊNDICE – ANEXO I E** – Equipamentos Disponibilizados

16.11.1.7 – **APÊNDICE – ANEXO I F** – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;
16.11.2 – **ANEXO II** – Minuta de Contrato;
16.11.3 – **ANEXO III** – Termo de Ciência e de Notificação;
16.11.4 – **ANEXO IV** – Declaração de Documentos à Disposição do Tribunal;
16.11.5 – **ANEXO V** – Modelo de Declarações;
16.11.6 - **ANEXO VI –** Modelo de Declaração / Não realização de Visita Técnica

Olímpia/SP, 20 de outubro de 2026.

Max Mena
Secretário Municipal de Gestão e Cidade Inteligente

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA – LICITAÇÃO

(Processo Administrativo n° 167414, 167417, 167418 e 167420/2026)

1 – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo da alimentação escolar, com o fornecimento de gêneros e demais insumos (incluindo pré-preparo, preparo, porcionamento, controle de sobras limpa e ingesta), armazenamento, transporte e distribuição nos locais de consumo, logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios utilizados, limpeza e conservação das áreas abrangidas, elaboração e atualização de manual de boas práticas, desenvolvimento de cardápios de acordo com as exigências legais e da contratante e desenvolvimento e aplicação de programas de educação alimentar, para atender as unidades escolares: Fatec da Estância Turística de Olímpia/SP e as salas descentralizadas da ETEC de Olímpia, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento

LOTE ÚNICO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.
01	JANTAR - CURSO UNIVERSITÁRIO	1.03.01.0822-3	UNIDADE	72.000
02	SERVIÇO JANTAR - CURSO UNIVERSITÁRIO PREPARO DAS REFEIÇÕES	2.25.03.0141-1	SERVIÇO	72.000

1.2 – O serviço é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;
1.3 – O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
1.4 – O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 – A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
2.2 – O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026.
2.3 – Considerando que a presente demanda não foi contemplada no Plano Anual

de Contratações (PAC) do exercício de 2026, justifica-se sua não previsão em razão de, à época da elaboração do planejamento, ainda não estarem definidas e consolidadas a estimativa do quantitativo de alunos a serem atendidos e a composição do cardápio escolar, elementos necessários para a adequada mensuração da quantidade de refeições, insumos e demais recursos envolvidos na contratação. Dessa forma, a demanda não pôde ser dimensionada com a precisão necessária para sua inclusão no planejamento anual. Ainda que não prevista no PCA do exercício de 2026, justifica-se sua contatação em razão da necessidade de garantir a prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar na cozinha instalada na Avenida Governador Adhemar Pereira Barros, km 3, em Olímpia-SP, para atendimento dos alunos da FATEC e salas descentralizadas da ETEC de Olímpia, assegurando a continuidade do atendimento aos alunos e a observância das normas de segurança alimentar, nutricional e legal aplicáveis. A contratação, portanto, é imprescindível para evitar a descontinuidade dos serviços e para viabilizar a execução orçamentária e contratual no próximo exercício.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA

3.1 – A descrição da solução como um todo se encontra 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, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 - Prevê-se o gerenciamento adequado de embalagens e resíduos gerados, com vistas à sustentabilidade ambiental e ao atendimento às boas práticas de higiene e segurança alimentar, garantindo que todo o ciclo de vida — da compra ao consumo e descarte — seja considerado de forma integrada e eficiente.

Subcontratação

4.2 – É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, com exceção de:

a) logística;

b) serviços de manutenção e reparo de equipamentos, utensílios e instalações e,

c) limpezas especializadas e controle de praga.

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

4.2.3 – A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.2.4 – O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
4.2.5 – É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

Garantia da contratação
4.3 – Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.
4.4 – O percentual da garantia da contratação será referente à 5% (cinco por cento) do valor do contrato.
4.5 – Em caso opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de um mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.
4.6 – A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura do contrato.
4.7– O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria
4.8 – A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

- As visitas deverão ser previamente agendadas, mediante contato com Camila Ap. Mialichi Viseli, pelo e-mail camialichi@olimpia.sp.gov.br ou pelo telefone (17) 3279-2300.

4.8.1 – Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
4.8.2 – Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
4.8.3 – Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
4.8.4 – A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

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: imediatamente após a emissão da ordem de serviço, com especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição da alimentação na unidade escolar;

5.1.2 – Os alimentos serão preparados ponto a ponto nas cozinhas de unidade relacionada no ANEXO deste termo de referência, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

5.1.3 – A alimentação escolar deverá ser servida na Unidade Educacional, de segunda a sexta-feira, obedecendo ao calendário do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não prevista em calendário, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, por escrito, pela gestão da Unidade Educacional;

5.1.4 – A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido, deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no ANEXO deste termo de referência.

5.1.5 – A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:

5.1.5.1 – Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções Resolução RDC nº 331/2019 e nº 216/2004, ambas da ANVISA e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

5.1.5.2 – Os cardápios devem ser elaborados, conforme exemplo do Anexo, para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g).

5.1.5.3 – Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 30 (trinta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

5.1.5.4 – Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituições aprovadas pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Olímpia/SP, conforme Anexo.

5.2 –Quanto ao pessoal:

5.2.1 – Disponibilizar o número mínimo de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação.

5.2.2 – O pessoal contratado pela licitante contratada que prestará os serviços, deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e indicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.

5.2.3 – Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) nutricionista com carga horária mínima de 30hrs/semanais, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.
5.2.4 – Fornecer e manter às suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de segurança (individual e coletivo), indispensáveis à execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.
5.2.5 – Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme **Portaria CVS 05/2013.**
5.2.6 – Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação, por escrito que nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante contratada quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.
5.2.7 – Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Contratante nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.
5.2.8 – Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
5.2.9 – Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
5.2.10 – Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, qualquer documento que comprove o vínculo profissional da equipe técnica envolvida na prestação do serviço, de acordo com a Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
5.2.11 – O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo:

Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 100	1
101 - 200	2
201 - 300	3
Acima de 300 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.	

5.2.13 – **Quanto a utensílios, equipamentos e instalações:**
5.2.13.1 – Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas cozinhas das unidades educacionais, bem como as condições de instalações, mediante elaboração de Relatório das Condições Estruturais e Relação de Equipamentos e Utensílios da Cozinha da Unidade Educacional, devidamente conferido e assinado pelo respectivo diretor da unidade, o qual será parte integrante do Contrato.
5.2.13.2 – Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares, listados no Anexo, necessários ao cumprimento do objeto licitado.
5.2.13.3 – Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.
5.2.13.4 – A contratada deverá apresentar um plano de manutenção preventiva, para o período de vigência do contrato, no prazo de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.
5.2.13.5 – A manutenção corretiva deverá ser realizada imediatamente ou concluída no prazo de 10 (dez) dias úteis, mediante substituição do equipamento por outro em perfeitas condições, observada a expedição, pelo gestor da unidade escolar, de termo de retirada de mobiliário público.
5.2.13.6 – Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura, por culpa ou dolo de seus empregados imediatamente ao solicitado pela equipe técnica da Prefeitura.
5.2.13.7 – Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.
5.2.13.8 – Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Seção II do Capítulo II da **Portaria CVS 05/2013** e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.
5.2.13.9 – Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, das cozinhas das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização. No caso do local de preparo e distribuição da alimentação, nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas para higiene, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.
5.3 – **Quanto a gêneros e insumos:**
5.3.1 – Assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
5.3.2 – Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
5.3.3 – Manter o abastecimento de gás para o preparo dos cardápios na cozinha da unidade educacional.
5.3.4 – Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação de todas as unidades educacionais.

DIETA ESPECIAL
5.5 – A CONTRATADA deverá prover o atendimento de necessidade alimentar e

nutricional especial aos alunos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, providenciando o envio dos produtos, cardápio e orientações previamente aprovadas e treinamento de merendeiros para o atendimento ao aluno, a contar do recebimento da autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE, acompanhada das orientações médicas.
5.6 – A depender do grupo em que for classificado atendimento das necessidades alimentares, o valor da refeição padrão poderá sofrer acréscimos, conforme a seguir:

Classificação das Dietas Especiais:

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO A
(Requerem a aquisição de alimentos muito específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia.	Refeição	JANTAR
Dietas enterais.	Refeição	JANTAR

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO B
(Requerem a aquisição de alguns alimentos específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/ Intolerância/ Alergia ao Trigo.	Refeição	JANTAR
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose.	Refeição	JANTAR
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca.	Refeição	JANTAR

Dietas com exclusão de alimentos com aditivos alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares.	Refeição	JANTAR
Dietas hipoglicídicas. Exemplo: Diabetes mellitus/ Hiperglicemia.	Refeição	JANTAR
Dietas hipolipídicas e/ ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade	Refeição	JANTAR

*Tipo de alimentação com maior incidência de alimentos específicos para as dietas. Entretanto, a alimentação do tipo "refeição", poderá incluir alimentos especiais, sobre os quais não incidirão os acréscimos previstos neste instrumento.

DIETAS ESPECIAIS – GRUPO C
(Requerem pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos)
Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos.
Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc.
Para estes casos, não incidirá percentual de acréscimo no pagamento da dieta.

NOTA: Para as ocorrências de outros tipos de dietas especiais, não previstas no quadro acima, ou, ainda, prescrição de dietas para patologias associadas, sua classificação quanto ao grupo (A ou B ou C) será realizada em conjunto pelas partes.
As dietas especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas, de acordo com a prescrição médica e/ou profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar ou nutricional, incidirá:
acréscimo de 30% a 50% (cinquenta por cento) no valor de cada refeição, para os alunos matriculados, dependendo da especificidade.
As dietas especiais constantes do grupo C não sofrerão qualquer espécie de acréscimo nos valores pagos à Contratada.
Outras classificações poderão substituir a atual, podendo os percentuais previstos de acréscimo ao pagamento serem distribuídos entre as novas categorias.

Do Percentual Histórico de Demanda de Dietas Especiais
Conforme o levantamento de dados administrativos referente ao último ano letivo, cumpre informar que não houve solicitações de dietas especiais por parte dos alunos desta instituição, tendo em vista que inexistiu notificações formais para atendimento nutricional diferenciado no período.

Ressalta-se que, independentemente do histórico zerado de ocorrências, a licitante vencedora deverá manter canal aberto e capacidade operacional para atendimento imediato e individualizado, mediante prescrição médica ou nutricional, caso novas demandas sejam formalizadas ao longo da execução contratual.

Local e horário da prestação dos serviços
5.2 – Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Avenida Governador Adhemar Pereira Barros, km 3, em Olímpia-SP.
5.2.1 – O horário das refeições será das 20h30min às 21h30min (podendo sofrer alterações, com avisos prévios).

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta
5.5 – A demanda do órgão tem como base as características demonstradas nos anexos deste Termo de Referência.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)
5.6 - O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato
5.7 - Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

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 a contratada 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 órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.5 – Após a assinatura do contrato, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização
6.6 – Fica determinado como fiscais as servidoras Camila Aparecida Mialichi Viseli, e-mail camialichi@olimpia.sp.gov.br, telefone (17) 3279.2300 e Elaine Cristina Dias Maciel de Andrade, Chefe do Setor de Implementação de Soluções Tecnológicas e

Gestão do Cartão Conecta+Olímpia, com contato através do e-mail elaine.maciel@olimpia.sp.gov.br para acompanhar o contrato e fiscalizar a entrega dos materiais e execução dos serviços, registrando todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
6.7 – A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
6.8 – A fiscalização contratual observará a totalidade do disposto no Decreto Municipal nº 8.720, de 2023.
6.9 – A fiscalização de que trata este item 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 ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato
6.10 – Fica determinado como gestor o servidor, Yasmin Degásperi Fossalussa, Chefe do Setor de Apoio Administrativo e Monitoramento de Contratos, com contato através do e-mail ydfossalussa@olimpia.sp.gov.br, e telefone (17) 3279-2300, para acompanhar o contrato, registrando todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
6.11 – A gestão do contrato observará a totalidade do disposto no Decreto Municipal nº 8.720, de 2023.
6.12 – O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente à Divisão de Gestão Logística 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 disposto neste item.
7.2 – Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, desde que devidamente concedidos os prazos para apresentação de defesa prévia pela CONTRATADA, a fim de garantir o contraditório e ampla defesa, nos termos da legislação vigente, caso se constate que a Contratada:
7.2.1 – Não produzir os resultados acordados,
7.2.2 – Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
7.2.3 – Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
7.3 – A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
7.4 – A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará a execução completa contratual nos termos deste termo de referência.

Do recebimento

7.5 – Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 01 (um) dia, pelo(s) fiscal(is), mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 21, X e 22, VII do Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).

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

7.7 – O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 21, X, Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).

7.8 – 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. 22, VII, Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).

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

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

7.11 – 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.

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

7.13 – O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.14 – 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.

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

7.16 – Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:

7.16.1 – Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is), 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 (art. 20, VIII, do Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).
7.16.2 – 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 à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
7.16.3 – Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
7.16.4 – Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
7.16.5 – Enviar a documentação pertinente à Divisão de Gestão Logística para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
7.17 – No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
7.18 – Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
7.19 – O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação
7.20 – Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
7.21 – 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:
7.21.1 – O prazo de validade;
7.21.2 – A data da emissão;
7.21.3 – Os dados do contrato e do órgão contratante;
7.21.4 – O período respectivo de execução do contrato;
7.21.5 – O valor a pagar; e
7.21.6 – Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
7.22 – 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 à contratante;

7.23 – A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.
7.24 – A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público.
7.25 – Constatando-se 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.
7.26 – 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.
7.27 – Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
7.28 – Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos oficiais.

Prazo de pagamento
7.29 – O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme Decreto nº 9.862, de 14 de Janeiro de 2026.

Forma de pagamento
7.30 – O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pelo contratado.
7.31 – Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
7.32 – Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
7.32.1 – 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.
7.33 – O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

DO REAJUSTE

7.34 – Os preços são fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, a contar do mês da proposta de preços desta licitação. Ultrapassando esse período, será concedido reajuste do preço contratado.
Parágrafo Primeiro: Para cálculo do reajuste será considerada como mês inicial de referência - o mês da proposta de preços apresentada pela empresa vencedora.
7.35 – Os índices para reajuste serão aplicados em cada uma das parcelas que compõem o os Preços Unitários indicados na Planilha de Composição de Custos.
7.36 – O reajuste se dará da seguinte forma:
7.36.1 – Reajuste das Parcelas (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar e (c) Custos Diversos, será utilizada a variação ocorrida no IPC/FIPE calculado mensalmente pela USP/FIPE.
7.36.2 - Para o reajuste da Parcela (e) - Mão de Obra Indireta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Nutricionistas, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Olímpia.
7.36.3 – Para o reajuste da Parcela (g) - Mão de Obra Direta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Cozinheiras, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Olímpia.
7.36.4 – A partir do exposto acima, os Preços Unitários serão reajustados pela seguinte fórmula:
Preço Unitário:

$$PSn = \left(\text{Parcela (A)} \times \left(\frac{\text{IPC n}}{\text{IPC}^{o}} \right) + \left(\frac{\text{Piso Salarial Nutricionista n}}{\text{Piso Salarial Nutricionista}^{o}} \right) \right) + \left(\text{Parcela (B)} \times \left(\frac{\text{Piso Salarial Cozinheiras n}}{\text{Piso Salarial Cozinheiras}^{o}} \right) \right)$$

onde:
PSn= Preço Unitário reajustado para o período “n”.
PARCELA (A) GÊNEROS E OUTROS INSUMOS + MÃO DE OBRA INDIRETA = Valor dos itens (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar, (c) Custos Diversos e (e) Mão de Obra Indireta, constantes da Planilha de Composição de Custos.
IPC/FIPE n= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês “n” em que se aplica o reajuste.
IPC-FIPE 0= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês do orçamento da presente licitação.
Piso Salarial Nutricionistas n= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês “n”.
Piso Salarial Nutricionistas 0= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês do orçamento da presente licitação.

8 – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
8.1 – 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.
8.2 – Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
8.2.1 – Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
8.2.2 – Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
8.2.3 – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.3 – Multa:
8.3.1 – Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.
8.3.2 – Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
8.3.3 – O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
8.3.4 – Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
8.3.5 – Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.
8.3.6 – Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
8.3.7 – Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (meio por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.
8.3.8 – Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.
8.4 – A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.
8.5 – Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.6 – Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
8.7 – 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 ou será cobrada judicialmente.
8.8 – A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
8.9 – 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.
8.10 – Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no **CRC** (Cadastro de Fornecedores da Prefeitura do Município da Estância Turística de Olímpia).
8.11 – Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no **CRC** (Cadastro de Fornecedores da Prefeitura do Município da Estância Turística de Olímpia) serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.
8.12 – Na aplicação das sanções serão considerados:
8.12.1 – A natureza e a gravidade da infração cometida;
8.12.2 – As peculiaridades do caso concreto;
8.12.3 – As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
8.12.4 – Os danos que dela provierem para o Contratante; e
8.12.5 – A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
8.13 – 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.
8.14 – 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 neste Termo de Referência 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
8.15 – 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 ela 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.
8.16 – 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.
8.17 – Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante.

9 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E FORMA DE FORNECIMENTO

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 DO LOTE.
9.2 - A fim de reduzir os riscos na contratação e selecionar empresa com expertise comprovada no ramo de atividade licitada, com experiência nos custos envolvidos na contratação, a alternativa encontrada foi a inversão de fases, prevista no artigo 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.
9.3 - Para tanto, será feita a análise prévia dos documentos de habilitação, para que apenas as empresas com capacidade técnica comprovada participem da etapa de lances.
9.4 - Isto porque, diante de um objeto de extrema relevância como o licitado, que envolve a alimentação de alunos do Município que, por vezes, se alimentam apenas na unidade escolar, é corolário que haja a inversão de fases, a qual busca maior segurança na contratação.
9.5 - Esclareça-se que a adoção de inversão das fases não causa qualquer tipo de prejuízo em relação à igualdade de condições ou à competitividade, uma vez que o termo de referência conterá os critérios objetivos de habilitação.
9.6 - Pelo contrário, a seleção mais criteriosa desde o início da certame, resultará na disputa entre licitantes com experiência prévia na execução dos serviços, afastando, ainda, os licitantes que não demonstrarem capacidade técnica prévia.
9.7 - Reforça-se que a escolha de fornecedores previamente capacitados contribui para a continuidade e eficiência dos serviços, evitando interrupções indesejadas.
9.8 - Ao se inverter as fases de julgamento de propostas e habilitação, o foco da disputa não recairá apenas sobre o preço, mas sobre a qualidade e a eficácia dos serviços a serem executados, o que deve ser efetivamente priorizado em atividades como a ora licitada.

Regime de Execução
9.9 – O regime de execução do objeto será de **empreitada por preço global.**

Exigências de habilitação
9.10 – Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

9.10.1 – Manter durante toda a execução deste objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XVI, art. 92, da Lei Federal nº 14.133/21.

Habilitação jurídica

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

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

9.13 – Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.14 – Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

9.16 – Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

9.17 – Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.19 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ;

9.20 – 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 a todos os 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.
9.21 – Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
9.22 – Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
9.23 – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
9.24 – Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
9.25 – Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
9.26 – O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes Estadual e Municipal.

Qualificação Econômico-Financeira
9.27 – Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
9.28 – Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
9.28.1 – índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
9.28.2 – As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
9.28.3 – Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
9.28.4 – Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital – ECD ao Sped.
9.29 – Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação o capital mínimo de 5% do valor total estimado da contratação.
9.30 – As empresas criadas no exercício financeiro da contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
9.31 – O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pela empresa.

Qualificação Técnico-Operacional

9.32 – Registro ou inscrição da licitante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutrição – CRN.

9.33 - Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis/similares com o objeto desta licitação (preparo e distribuição de alimentação com fornecimento de todos os gêneros e outros insumos necessários, nas unidades da contratante, elaboração de cardápios e a logística de distribuição destes gêneros e insumos, nos locais de consumo, bem como a disponibilização da mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo).

9.34 - Para fins de comprovação, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.34.1 - Comprovar que já executou contrato(s) com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas para o período de 12 (doze) meses.

9.35 - Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas CRN, acompanhado da comprovação de seu vínculo com a licitante.

9.35.1 - A comprovação de vínculo profissional pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

9.36 - Original ou cópia autenticada do Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, emitido pelo CRN (Conselho Regional de Nutricionistas) em nome do responsável técnico da licitante.

Outras documentações

9.37 – **Declaração** de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

9.38 – **Declaração** assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a administração.

9.39 – **Declaração** que está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a este Município, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da emissão da ordem de serviço serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial.

9.40 – **Declaração** que a empresa não possui nenhum dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra;

9.41 – **Declaração** de que concorda com as exigências editalícias e sujeitar-se-á a todos os termos do presente processo administrativo.

9.42 – **Declaração** de que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento

a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.
9.43 – **Declaração** 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;
9.44 – **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.
9.45 – **Declaração** que**,** atende as regras e normas ABNT, na legislação específica.
9.46 - **Declaração** de que apresentará garantia de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, caso seja a vencedora do certame, previstas no artigo 96, da Lei Federal nº. 14.133/21 e suas alterações;
9.47 – A empresa contratada declarará, através de declaração única às informações acima.
9.48 - A proponente deverá apresentar **"Certificado de Visita Técnica"**, que será emitido pelo órgão licitante no ato da visita.
9.49 - O licitante que optar pela não realização da visita técnica, para participar do certame, deverá apresentar **declaração** conforme Anexo em Edital. Estando ciente da possibilidade de fazê-la, mas que, ciente dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica.

10 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 – O custo estimado total da contratação é de R$580.320,00 (quinhentos e oitenta mil e trezentos e vinte reais).

11 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.
11.1.1 – A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Pedido Nº	Natureza	Unidade	Classificação	Fonte de Recursos	Elemento de Despesa	Dotação
167414	Serviço	002.010.00 1.000.000	041220025/2067	01.200.0000	3.3.90.39.00	275
167417	Consumo	002.010.00 1.000.000	041220025/2067	01.200.0000	3.3.90.30.00	270
167420	Serviço	002.010.00 1.000.000	041220025/2066	01.200.0000	3.3.90.39.00	274
167418	Consumo	002.010.00 1.000.000	041220025/2066	01.200.0000	3.3.90.30.00	269

_____

Camila Aparecida Mialichi Viseli
Nutricionista
Fiscal Técnica do Contrato

_____

Yasmin Degásperi Fossalussa
Gestora do Contrato
Responsável pela elaboração

_____

Elaine Cristina Dias Maciel de Andrade
Fiscal do Contrato

_____

Jéssica Maria dos Santos
Secretária Municipal de Educação/ Ordenadora de Despesas

APÊNDICE ANEXO I A – LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E QUANTIDADE ESTIMADA DE ATENDIMENTO

UNIDADE EDUCACIONAL A SER ATENDIDA:

CURSO TÉCNICO FATEC E SALAS DESCENTRALIZADAS DA ETEC PERÍODO NOTURNO

FATEC
Avenida Governador Ademar Pereira Barros, km3, em Olímpia – SP
Telefone: (17) 981316485

PROJEÇÃO DE MATRICULADOS - 360 ALUNOS, com margem de repetição de 65% ao dia. A quantidade indicada contempla os **CURSO TÉCNICO FATEC E SALAS DESCENTRALIZADAS DA ETEC PERÍODO NOTURNO.**

APÊNDICE ANEXO I B – PER CAPITAS PARA COMPOSIÇÃO DE CARDÁPIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE (g, ml, un) PER CAPITA
1	Alho	2g
2	Amido de Milho	3g
3	Arroz	60g
4	Arroz (risoto)	45g
5	Carne bovina (cubo, isca, moída)	80g
6	Carne Bovina (macarrão)	50g
7	Cebola	5g
8	Cheiro Verde	1g
9	Colorau	1g
10	Extrato de Tomate	45g
11	Farinha de Mandioca Biju	30g
12	Feijão / Ervilha / Lentilha	22g
13	Feculento (caldo, purê)	50g
14	Frango sem osso e sem pele	70g
15	Fruta inteira	1un
16	Fruta picada	150g
17	Fubá	30g
18	Legume (carne)	35g
19	Legume (salada)	40g
20	Leite Fluído	20g
21	Macarrão	80g
22	Milho verde	20g
23	Óleo	3g
24	Ovo	1g
25	Pernil Suíno	80g
26	Queijo (preparação)	10g
27	Requeijão (preparação)	10g
28	Sal	2g

29	Suco	220g
30	Tomate Maduro	7g
31	Verdura (refogada)	30g
32	Verdura (Salada)	30
33	Vinagre	2ml

Frequência de Utilização

Produto	**Utilização**
Arroz	Diário
Feijão	Diário
Fruta	3 vezes por semana
Macarrão	1 vez por semana
Ovo	Quinzenal
Suco	2 vezes por semana

APÊNDICE ANEXO I C – COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Jantar 20:40h	Arroz, Feijão, Carne Moida com Batata Doce, Salada de Beterraba, Suco	Arroz, Feijão, Fricassê de Frango (Frango, Leite, Amido, Milho, Extrato), Salada de Batata com Ovos, Melancia	Arroz, Feijão, Pernil com Mandioca, Salada de Repolho, Abacaxi	Arroz, Feijão, Carne em Iscas com Abóbora, Salada de Pepino, Melão	Arroz, Feijão, Frango com Batata Doce (Filé de Coxa de Frango), Creme de Milho, Salada de Almeirão, Suco

Informação Nutricional (média semana) – 30% das necessidades diárias

Macronutrientes	Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídeo (g)
	503,56	74,57	22,42	10,22

Fonte: TACO 4ª Edição 2011 / Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011

Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
JANTAR 20:40H	Arroz, Feijão, Carne Mexicana (Carne Moida, Ovos, Cheiro Verde), Salada de Beterraba, Suco	Arroz, Feijão, Bobó de Frango (Frango com Madioca), Salada de Alface, Melancia	Arroz, Feijoada (Feijão Preto, Pernil Suino, Carne em Cubos), Farofa de Cebola, Abacaxi	Arroz, Feijão, Carne em Cubos com Batata Doce, Salada de Repolho com Cenoura, Melancia	Macarrão ao Molho Bolonhesa, Arroz, Feijão, Salada de Almeirão, Suco

Informação Nutricional (média semana) – 30% das necessidades diárias

Macronutrientes	Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídeo (g)
	532,39	86,99	22,03	8,99

Fonte: TACO 4ª Edição 2011 / Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011

Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Jantar 20:40h	Arroz, Feijão, Carne Moida Refogada com Batata Doce, Salada de Pepino com Tomate, Suco	Galinhada, Feijão (Arroz, Filé de Coxa de Frango, Cenoura, Milho, Cheiro Verde), Salada de Alface, Abacaxi	Arroz, Feijão, Carne em Cubos com Abóbora, Salada de Repolho com Cenoura, Melancia	Arroz, Feijão, Pernil com Mandioca, Salada de Almeirão, Abacaxi	Arroz, Feijão, Frango com Batata Doce, Salada de Beterraba, Suco

Informação Nutricional (média semana) – 30% das necessidades diárias

Macronutrientes	Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídeo (g)
	471,31	71,47	20,78	9,16

Fonte: TACO 4ª Edição 2011 / Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011

Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira
Jantar 20:40h	Risoto de Carne Moida (Arroz, Carne Moida, Milho, Cenoura), Feijão, Salada de Beterraba, Suco	Arroz, Feijão, Carne com Batata Doce, Salada de Alface, Melancia	Arroz, Feijão, Bobó de Frango (Frango com Madioca), Salada de Repolho com Cenoura, Melão	Arroz, Feijoada (Feijão Preto, Pernil Suino, Carne em Cubos), Farofa de Cebola, Abacaxi	Macarrão ao Molho Bolonhesa, Arroz, Feijão, Salada de Almeirão, Suco

Informação Nutricional (média semana) – 30% das necessidades diárias

Macronutrientes	Energia (kcal)	Carboidrato (g)	Proteína (g)	Lipídeo (g)
	505,54	85,89	19,63	7,67

Fonte: TACO 4ª Edição 2011 / Tabela de composição nutricional dos alimentos IBGE 2011

Semana	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira

Jantar 20:40h	Arroz, Feijão, Carne Moida Refogada com Batata, Salada de Beterraba, Suco	R.P			

Informação Nutricional (média semana) – 30% das necessidades diárias

Macronutrientes	**Energia (kcal)**	**Carboidrato (g)**	**Proteína (g)**	**Lipídeo (g)**
	559,23	92,53	21,31	9,69

Observação: O cardápio do jantar deve ser composto, por 1 tipo de salada (folhas/ legumes), 1 tipo de guarnição (polenta, macarrão farofa, creme de milho, purê e/ ou um legume adicionado à carne), 1 tipo de proteína (ave/bovina/ suína/ ovo), arroz e feijão;
Os serviços dos referidos cardápios citado inclui o preparo, proporcionamento, controle de sobras limpas e ingestas. Além da mão de obra do armazenamento, transporte e higienização dos insumos utilizados.

TIPO DE SERVIÇO	**Jantar**
Preparação	Arroz, feijão, salada de almeirão, pernil acebolado e creme de milho. Sobremesa: suco, frutas (abacaxi, melancia, tangerina, banana)

Tipo de Serviço	**Jantar**
Substituições	Legumes – abobrinha, abóbora, beterraba, batata, batata doce, cenoura, chuchu, mandioca, pepino e tomate. Verduras- alface, almeirão, couve, repolho branco. Leguminosas- feijão carioca/ preto, lentilha, ervilha e grão de bico. Carnes – carne bovina cubos/ iscas e moída, peito de frango sem osso e sem pele, sobrecoxa de frango sem osso e sem pele, pernil suíno e ovo. Sobremesa – banana, mamão, abacaxi, melancia, tangerina, melão e suco.

APÊNDICE ANEXO I D – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

RECOMENDAÇÕES GERAIS:

1. Os produtos deverão: Ser fabricados com matérias-primas sãs e limpas. Estar isentos de fermentações, substâncias estranhas à sua composição normal, sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Ser fornecidos dentro do prazo de validade (sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características organolépticas ainda dentro do prazo de validade). Quando envasado sê-lo através de processamento tecnológico adequado de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada, que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de refrigeração.

2. Será considerada recusada a embalagem, violada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

3. As latarias e embalagem tipo “tetra pack”, não devem apresentar sinais de alterações que modifiquem a natureza física, química ou organolépticas do produto (enferrujamento, estufamento, amassamento e corrosões internas).

4. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

5. A rotulagem deve ser clara e uniforme, devendo constar os seguintes itens: Embalagem primária: Identificação do produto e marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade; Nº do lote; Classificação do produto; Informação nutricional; Modo de preparo; Peso líquido. Embalagem secundária: Data de fabricação; Data de validade; Nº do lote.

6. Todo produto não confeccionado na unidade deve conter rotulagem. (Exemplo: bolos, tortas, pães, entre outros).

7. Produtos perecíveis, resfriados ou congelados devem apresentar a temperatura de acordo com a legislação vigente.

8. Todos os produtos alimentícios deverão obedecer aos critérios e padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA e as frutas e hortaliças (in natura e/ou processados, industrializados) deverão obedecer às normas estabelecidos pela RDC nº 352 de 23/12/02. Produtos e produção também de acordo com a RDC nº 216 de 15/09/2004 e CVS nº 5 de 09/04/2013.

AÇÚCARES

AÇÚCAR CRISTAL - Sacarose obtida da cana de açúcar. Teor de sacarose mínimo de 99,3%p/p, admitindo umidade máxima de 0,3%p/p.
Características organolépticas: Aspecto: cristal; Cor: branco translúcido, Cheiro: próprio, Sabor: doce.
Composição obrigatória: açúcar.

LEITES E DERIVADOS

LEITE PASTEURIZADO – Produto natural, integral, pasteurizado com teor mimo de 3% de gordura.
LEITE EM PÓ INTEGRAL - Obtido através da desidratação do leite de vaca integral e próprio para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente

adequados. Deve ser de procedência nacional. Produto quando reconstituído, conforme modo de preparo e rotulagem, deverá atingir os padrões de leite integral.
Características organolépticas: Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.
Composição opcional: Maltodextrina, sucos de frutas, cacau, aditivos permitidos pela legislação.
QUEIJO TIPO MUÇARELA – Produto proveniente de leite pasteurizado, produzida sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, apresentando aspecto, cor, sabor e aromas próprios, com no máximo 3% de gordura, mantida sob refrigeração a +10º C, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e / ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem, carimbos do M.A., SIF, SISP, SIM/DIPOA, com todos os ingredientes mencionados
REQUEIJÃO CREMOSO – Mistura homogênea apresentando teor de matéria gorda mínima de 55%, sem condimentos além de sal, isento de amido.
Composição obrigatória: leite, creme de leite, fermento lácteo ou coalho e sal.
Acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 359, de 04/09/97 do MAPA. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária.

FARINHAS E MASSAS ALIMENTÍCIAS
AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído do milho, umidade máxima de 14%.
Características organolépticas: Aspecto: pó fino, Cor: branca, Odor: próprio e Sabor: próprio.
Composição obrigatória: amido de milho.
FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido através das raízes da mandioca torrada e moída. Aspecto: flocos e homogêneo. Isenta de aditivos e gordura trans
FARINHA DE MILHO – produto obtido pela torração do grão de milho.
Características organolépticas: Aspecto: flocos, Cor: amarela, Odor: próprio e Sabor: próprio.
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Produto elaborado com grãos de trigo, com adição de ferro e ácido fólico. Para a produção devem ser utilizados grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa.
Características organolépticas: Aspecto: pó fino, uniforme sem grumos e seco; Cor: branca; Odor: próprio e Sabor: próprio.
FUBÁ – Produto obtido da moagem do milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de aditivos e gordura trans.
Características organolépticas: Aspecto Pó fino, Cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas.
MACARRÃO COM SÊMOLA - obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Não deverão ser utilizadas massas frescas, somente utilizarão massas secas, que foram submetidas ao processo de secagem. Poderão ser utilizados

macarrão tipo “parafuso”, “penne”, espaguete, “talharim”, massa para lasanha. Para as sopas poderão utilizados macarrão tipo “AveMaria”, “padre-nosso”, argolinha, conchinha, alfabeto ou anelzinho.
Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

CEREAIS
ARROZ LONGO – Grãos de arroz "in natura" provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiados, polidos, longo fino ("agulhinha"), tipo 1, de procedência nacional. Deve ser de safra corrente. Livre de grãos quebrados e/ou misturados. Livre de sujidades, de substâncias físicas, químicas e biológicas. Sem presença de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Obedecer a Legislação de Boas Práticas de Fabricação.
Características organolépticas: Aspecto: grãos finos; Cor: branco translúcido; Odor: próprio; Sabor: próprio.
Característica Físico-química: Umidade: máximo de 14%. Característica Microscópica: Pesquisa de matérias estranhas; Ausência de matéria macroscópica e microscópica; Ausência de insetos. Teste de cocção: Cozimento em 15 minutos com 100% de grão cozidos; Rendimento (volume) - mínimo 250%.
FEIJÃO CARIOCA - Produto tipo 1, "in natura", constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.
Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.
FEIJÃO PRETO - Produto tipo 1, "in natura", constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%. Deve ser de safra corrente, com no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.
Características organolépticas: aspecto: grãos; cor, odor e sabor: próprio.
ERVILHA SECA – Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde; Odor: próprio; Sabor: próprio.
GRÃO DE BICO - Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.
LENTILHA – Produto “in natura”, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas sãs e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas. Aspecto: grãos; Cor: verde/bege; Odor: próprio; Sabor: próprio.
MILHO VERDE - Grãos de milho verde, submetidos a adequado processamento tecnológico, sem adição de sal, açúcar e vinagre. O produto deverá apresentar; cor amarelo vivo, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo o produto estar

isento de sabores a odores estranhos, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato dos grãos; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros. O pH adequado à composição e natureza do produto.

TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS

SAL REFINADO - Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de anti-umectante e iodo, conforme legislação decreto 75697, de 06/05/75 e RDC 130, de 26/05/03.

COLORÍFICO – Ingredientes: urucum. Produto em pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécimes genuínos; grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e suas alterações posteriores.

ORÉGANO - Constituído por folhas de espécimens vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Características organolépticas: Aspecto: fragmentos da folha ovalada seca; Cor: verde pardacenta; Odor: próprio; Sabor: próprio.

VINAGRE BRANCO - Preparado através de álcool etílico retificado, limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na NTA 73 do Decreto Estadual no. 12.486 de 20/10/1978. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microrganismos acidificantes, não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres. Embalagem: conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e data de validade.

MOLHO DE TOMATE PRONTO REFOGADO – Produto primeira qualidade. Produto elaborado a base de tomate ou polpa de tomate adicionado de especiarias, sal, açúcar e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto é resultante de concentração de polpa de tomate maduro sem pele, sem semente por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter BRIX mínima de 13. Estar isento de fermentações, não indicar processamentos defeituosos e apresentar características como: massa mole, cremosa, cores, cheiros e sabor próprio. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de plástico (intactas e embalagem secundárias de caixa de papelão ou em embalagens plásticas reforçadas e resistente) o produto deverá apresentar rotulagem nutricional. Obrigatória e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS

ÓLEO DE SOJA - Óleo comestível de soja, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores.

MARGARINA COM SAL – Produto com sal, isento de gordura trans; teor de lipídios de forma precisa na embalagem, mínimo de 80%; podendo conter vitamina e outras

sustâncias permitidas; com aspecto cor, cheiro, sabor próprio; em pote plástico e conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores.

SUCOS

CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA – Composto por polpa de fruta concentrada, suco concentrado de maçã e benzoato de sódio. Não conter açúcar simples. Brix: 60%.

Características organolépticas: Aspecto: líquido; Sabor: próprio da fruta; Cor, Odor: característico.

Sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, maçã, maracujá, tangerina e uva.

CARNES E DERIVADOS

AVES - A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiêne, ter tamanho uniforme. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. As aves devem ser entregues congeladas e não podem conter temperos e adição de sal. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem.

Características organolépticas: Aspecto: ossos resistentes, consistência firme, não amolecida e pegajosa; Cor: Característica (amarelo-rosada, sem escurecimentos, sem manchas esverdeadas); Odor: característico.

Tipos de cortes utilizados: Peito de frango sassame e filé de coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele. e/ou sem pele.

CARNE BOVINA – produto proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiêne. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser entregues congeladas e embaladas a vácuo. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e eliminados de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura (não podendo exceder 10%). As carnes bovinas deverão ser entregues congeladas.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa; Odor: característico; Cor: característica: vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura a marrom, sem escurecimento e manchas esverdeadas; Sabor: próprio.

Tipos de cortes utilizados: Acém e patinho (cubos, iscas e moídas)

CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - Produto proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser entregues congeladas e embaladas a vácuo. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e eliminados de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura (não podendo exceder 10%). As carnes suínas deverão ser entregues congeladas. Tipo de cortes: Pernil em cubos.

HORTALIÇAS

ABACAXI - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidas manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres.

ABÓBORA PAULISTA/ABOBRINHA VERDE - Extra AA, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.

ACELGA - Limpa, fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem excesso de folhas devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

ALHO – Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 02/01/01 da Anvisa, Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.

ALFACE AMERICANA/ CRESPA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.

BANANA NANICA/ MAÇÃ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes.

BATATA INGLESA - Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.

BETERRABA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e

variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofos e partes podres.
CABOTIÁ - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres.
CEBOLA - Cebola de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.
CENOURA - De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.
CHEIRO VERDE - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.
CHUCHU - Primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.
COUVE MANTEIGA - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.
LARANJA - Primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas (pera, lima da pérsia).
MAÇÃ NACIONAL - Maçã fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
MAMÃO FORMOSA - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.
MANDIOCA GRAÚDA - Primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida.
MELÃO - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.

MELANCIA – Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa.
OVO DE GALINHA - fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. Deverão ser de tamanho MÉDIO em torno de 50 grs
REPOLHO VERDE - Primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.
TANGERINA - Tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.
TOMATE - Tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.
TOMATE - Produto com tamanho médio, maduro, mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.
PEPINO CAIPIRA – De acordo com a NTA 14 e RDC nº 272 de 22/09/2005 – ANVISA; Categoria extra, armazenado e transportado em monobloco vazado limpo.
MANGA MAÇÃ - polpa e sabor com característica de caroço pequeno, sua polpa apresenta maior rendimento, cerca de 90% da massa total; possui grande firmeza, é do tipo bem aromática, sem fibra, amarelo forte, e sem defeito fisiológico. Possui sabor doce, acidulado, equilibrado, com Brix 22, e acidez 4.3.

APÊNDICE ANEXO I E - EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS

Materiais	Quantidade
ASSADEIRA ALTA RETANGULAR N6 50X34X7CM - UN	6
CACAROLA C/ TAMPA N38 18 LTS - UN	4
CACAROLA C/ TAMPA N40 20 LTS - UN	4
CACAROLA C/ TAMPA N45 30 LTS - UN	4
CANECAO N14 1,5 LTS - UN	2
CANECAO N16 2,2 LTS - UN	2
CONCHA CABO LONGO N9 100ML ALUMINIO - UN	4
PANELA DE PRESSAO FECHAMENTO EXTERNO 15 LTS - UN	3
PANELA DE PRESSAO FECHAMENTO EXTERNO 22 LTS - UN	2
ABRIDOR COMBINADO SIMPLES - UN	2
COLHER DE ARROZ INOX - UN	4
COLHER DE MESA INOX - UN	360
ESCORREDOR DE MACARRAO N45 22 LTS - UN	2
ESCUMADEIRA INOX INTEIRIÇA N9 25CM - UN	4
ESTANTE EPOX GRADEADA 4 NIVEIS - UN	5
FACA P/ CARNE 8" INOX CABO PP - UN	2
FACA P/ LEGUMES 3,5" INOX CABO PP - UN	2
FACA P/ PAO 8" INOX CABO PP - UN	2
FACA P/ CARNE 6" INOX CABO PP - UN	2
FACA DE MESA INOX - UN	360
GARFO DE MESA INOX - UN	360
GARFO TRIDENTE 60 CM - UN	2
PEGADOR MULTI USO CABO CURTO - UN	2
PEGADOR MULTI USO CABO LONGO - UN	2
FATIADOR DE LEGUMES - UN	2
PICADOR DE LEGUMES GRANDE TRIPE - UN	2
RALADOR INOX 4 FACES - UN	2
BALDE PLASTICO GRADUADO 13,5 LTS - UN	4
CANECA PLASTICA 300 ML AZUL - UN	360
CAIXA PLASTICA HORTIFRUTI BRANCA 31X36X55,5 - UN	4
CAIXA PLASTICA ORGANIZADORA 5,2 LTS - UN	4
CAIXA PLASTICA ORGANIZADORA 26,5 LTS - UN	3

CAIXA PLASTICA ORGANIZADORA 56,1 LTS - UN	4
CAIXA PLASTICA ORGANIZADORA 35 LTS - UN	4
CAIXA BRANCA PLASTICA 15 LTS REF 243 - UN	4
BANDEJA PLASTICA BRANCA 5,5 LTS - UN	2
BANDEJA PLASTICA BRANCA 7,5 LTS - UN	2
PA COMPACTA P/ CALDEIRAO CABO PP 45X5,5X1 CM - UN	2
ESTRADO PLASTICO VAZADO 50X50CM BRANCO - UN	5
PLACA DE CORTE ALTILENO BRANCA 1,5X30X50 CM - UN	2
PLACA DE CORTE ALTILENO VERDE 1,5X30X50 CM - UN	2
PORTA PAPEL TOALHA INTERFOLHADO - UN	1
SABONETEIRA DE PAREDE C/ RESERVATORIO - UN	1
PRATO VIDRO FUNDO - UN	360
ACENDEDOR DE FOGAO - UN	2
AFIADOR DE FACAS - UN	1
DESCASCADOR DE LEGUMES SIMPLES - UN	2
BALANCA ELETRONICA 30KG - UN	1
FREEZER HORIZONTAL 519LTS 2 PORTAS - UN	1
FOGAO INDUSTRIAL 6 BOCAS 40X40CM - UN	1
FORNO P/ FOGAO 70X80X47CM 120 LITROS - UN	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 4 LTS BIVOLT - UN	1
REFRIGERADOR 2 PORTAS 450L BRANCO 110V - UN	1

APÊNDICE ANEXO I F – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Processos Administrativos n°s 167414, 167417, 167418, 167420/2026)

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.
O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação fundamenta-se na necessidade indispensável de garantir a oferta regular de alimentação escolar adequada, balanceada e segura aos alunos matriculados nos cursos noturnos da FATEC da Estância Turística de Olímpia/SP e nas salas descentralizadas da ETEC de Olímpia/SP.
Trata-se de serviço continuado e de natureza previsível, alinhado às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às políticas de permanência estudantil, atuando diretamente na prevenção da evasão escolar no ensino técnico e acadêmico noturno. A necessidade abrange a execução integral de solução de alimentação coletiva, compreendendo:

- Gestão e Operação Nutricional: Planejamento e elaboração de cardápios balanceados (respeitando a sazonalidade e necessidades de dietas especiais), com supervisão técnica permanente por Nutricionista (CRN);
- Cadeia de Suprimentos: Aquisição, recebimento, armazenamento, logística e controle de qualidade de gêneros alimentícios, insumos hortifrútis, materiais de embalagem e de higienização;
- Preparo e Logística: Pré-preparo, cocção e manipulação de refeições quentes (jantar) na cozinha polo/centralizada instalada na Av. Governador Adhemar Pereira Barros, km 3, além de transporte e acondicionamento isotérmico seguro para distribuição nas salas descentralizadas da ETEC, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes (Portaria CVS 05/2013 e RDC ANVISA nº 216/2004 e nº 331/2019);
- Mão de Obra Especializada: Disponibilização de merendeiras/cozinheiras devidamente capacitadas, uniformizadas e submetidas aos exames de saúde ocupacional;
- Conservação e Manutenção: Limpeza contínua das áreas de preparo/consumo, higienização de utensílios, controle de pragas (desinsetização/desratização) e manutenção preventiva e corretiva do parque de máquinas e equipamentos utilizados nas cozinhas e refeitórios.

A presente contratação justifica-se ara evitar o risco iminente de descontinuidade do fornecimento da alimentação no início do exercício, garantindo o cumprimento das obrigações legais de segurança alimentar e a higidez do calendário letivo.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Considerando que a presente demanda não foi contemplada no Plano Anual de Contratações (PAC) do exercício de 2026, justifica-se sua não previsão em razão de, à época da elaboração do planejamento, ainda não estarem definidas e consolidadas a estimativa do quantitativo de alunos a serem atendidos e a composição do cardápio escolar, elementos necessários para a adequada mensuração da quantidade de refeições, insumos e demais recursos envolvidos na contratação. Dessa forma, a demanda não pôde ser dimensionada com a precisão necessária para sua inclusão no planejamento anual. Ainda que não prevista no PCA do exercício de 2026, justifica-se sua contatação em razão da necessidade de garantir a prestação dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição da alimentação escolar na cozinha instalada na Avenida Governador Adhemar Pereira Barros, km 3, em Olímpia-SP, para atendimento dos alunos da FATEC e salas descentralizadas da ETEC de Olímpia, assegurando a continuidade do atendimento aos alunos e a observância das normas de segurança alimentar, nutricional e legal aplicáveis. A contratação, portanto, é imprescindível para evitar a descontinuidade dos serviços e para viabilizar a execução orçamentária e contratual no próximo exercício.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Início da execução do objeto: imediatamente após emissão da Ordem de Serviço, com especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição da alimentação na unidade escolar;

Quanto ao pessoal:

- Disponibilizar o número mínimo de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação.
- O pessoal contratado pela licitante contratada que prestará os serviços, deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e indicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.
- Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) nutricionista com carga horária mínima de 30hrs/semana e com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.
- Fornecer e manter às suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de segurança (individual e coletivo), indispensáveis à execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.
- Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme seção I do Capítulo II da Portaria CVS 05/2013.
- Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação por escrito que nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante contratada quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventual-

mente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.

- Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Contratante nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.
- Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
- Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais. Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, qualquer documento que comprove o vínculo profissional do pessoal envolvido na prestação do serviço, de acordo com a Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

Quanto a utensílios, equipamentos e instalações:

- Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas cozinhas das unidades educacionais, bem como as condições de instalações, mediante elaboração de Relatório das Condições Estruturais e Relação de Equipamentos e Utensílios da Cozinha da Unidade Educacional, devidamente conferido e assinado pelo respectivo diretor da unidade, o qual será parte integrante do Contrato.
- Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares necessários ao cumprimento do objeto licitado.
- Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura e do Estado, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.
- A contratada deverá apresentar um plano de manutenção preventiva, para o período de vigência do contrato, no prazo de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.
- A manutenção corretiva deverá ser realizada imediatamente ou concluída no prazo de 10 (dez) dias úteis, mediante substituição do equipamento por outro em perfeitas condições, observada a expedição, pelo gestor da unidade escolar, de termo de retirada de mobiliário público.
- Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura ou do Estado, por culpa ou dolo de seus empregados imediatamente ao solicitado pela equipe técnica da Prefeitura.
- Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.
- Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Seção II do Capítulo II da **Portaria CVS 05/2013** e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.
- Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, das cozinhas das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização. No caso do

local de preparo e distribuição da alimentação nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas para higiene, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

Quanto a gêneros e insumos:

- Assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
- Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando- os periodicamente.
- Manter o abastecimento de gás para o preparo dos cardápios nas cozinhas das unidades educacionais.
- Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação da FATEC e salas descentralizadas da ETEC.
- Supervisão técnica por nutricionista
- Logística de transporte, armazenamento e distribuição
- Sustentabilidade: gerenciamento adequado de resíduos e embalagens

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	CÓDIGO DO ITEM
01	JANTAR – CURSO UNIVERSITÁRIO	UNIDADE	72.000	1.03.01.0822-3
02	SERVIÇO JANTAR – CURSO UNIVERSITÁRIO PREPARO DAS REFEIÇÕES	SERVIÇO	72.000	2.25.03.0141-1

A quantidade estipulada é baseada na estimativa de alunos para o ano letivo, o qual conta com 200 dias letivos, sendo previsto 360 alunos diários.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

A análise de outras possíveis soluções identificou como possibilidade a realização de concurso público para provimento de cargos, esta alternativa se mostra menos viável diante dos custos administrativos envolvidos, como despesas com banca organizadora, encargos de folha de pagamento, aquisição de insumos e necessidade de cobertura de ausências decorrentes de férias, licenças e atestados.
A execução direta demandaria maior estrutura e controle por parte da Administração, tornando o processo mais oneroso e burocrático.
Por outro lado, a contratação de empresa especializada, por meio de licitação, transferirá à contratada a responsabilidade pela alocação de pessoal, cobertura de postos, encargos trabalhistas, fornecimento de uniformes, EPIs e capacitações necessárias, proporcionando maior eficiência e continuidade na prestação do serviço, sendo essa a nossa escolha no presente processo de contratação.

Foram consultados fornecedores do ramo de alimentação coletiva com experiência comprovada em fornecimento a órgãos públicos, todos com regularidade fiscal e habilitação técnica compatível.
A escolha pela modalidade pregão eletrônico com critério de menor preço garante competitividade e economicidade.
Para a obtenção do levantamento de mercado foi realizada consulta com fornecedores especializados do ramo tendo como resultado o segue abaixo:

PESQUISA	VALOR SERVIÇO	VALOR CONSUMO	VALOR TOTAL (12 MESES)
APETECE CNPJ 60.166.832/0001-04	R$4,69	R$3,47	R$587.520,00
DFA CNPJ 14.835.108/0001-09	R$ 4,32	R$ 3,44	R$ 558.720,00
SOLUÇÕES SERVIÇOS CNPJ 09.445.502/0001-09	R$4,49	R$3,76	R$594.000,00

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
Esta pesquisa é preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa e poderá ser refinada, na elaboração do Termo de Referência, sendo, portanto, aprimorada para efeito de estimativa dos valores de referência para a licitação, cujos documentos de suporte constam apensos a este Estudo.
A estimativa do valor é de feito conforme a demanda, realizada por orçamentos via e-mail.
O valor total estimado, baseado em pesquisa de preços recente, é de R$580.320,00 (quinhentos e oitenta mil e trezentos e vinte reais).

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO
A solução proposta para a merenda escolar consiste na implementação de um sistema integrado de planejamento, aquisição, preparo e distribuição de alimentos, assegurando refeições nutricionalmente adequadas, seguras e de qualidade para todos os alunos. O processo envolve a elaboração de cardápios balanceados por profissional habilitado, a aquisição de gêneros alimentícios de acordo com as normas vigentes, o armazenamento adequado, o preparo higiênico das refeições e a distribuição regular durante os dias letivos. A solução também contempla ações de educação alimentar, controle do desperdício e monitoramento contínuo da qualidade e da aceitação da merenda, contribuindo para a saúde, o bem-estar e o melhor desempenho escolar dos estudantes.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO
O parcelamento da contratação do serviço não é aplicável, uma vez que a natureza do objeto exige execução integrada e contínua, sendo tecnicamente inviável a divisão em partes autônomas. A fragmentação do contrato comprometeria a

funcionalidade e a eficiência na prestação do serviço, além de gerar riscos à coordenação e ao controle da execução contratual.
A opção pelo lote único justifica-se pela interdependência entre os itens, uma vez que os insumos constituem os materiais necessários à execução do serviço de preparo das refeições, havendo relação direta e complementar entre o fornecimento dos produtos e a prestação do serviço. O fracionamento poderia comprometer a adequada execução do objeto, especialmente quanto à compatibilidade dos insumos com o preparo, à padronização das refeições, ao controle de qualidade, à organização operacional e à responsabilização pela execução integral do jantar.
A contratação conjunta também favorece o planejamento, a fiscalização e o controle da execução, permitindo que um único contratado seja responsável pela adequada utilização dos insumos e pelo preparo das refeições, evitando eventual dificuldade de apuração de responsabilidades entre fornecedores distintos.
Dessa forma, considerando a natureza integrada e indissociável das atividades, o parcelamento não se mostra técnica e operacionalmente conveniente, sendo mais adequado e vantajoso para a Administração o processamento da contratação em lote único, sem prejuízo da competitividade.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Garantir uma alimentação saudável e equilibrada aos alunos, aumentando a aceitação das refeições e reduzindo o desperdício de alimentos, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar e da atenção em sala de aula, promovendo hábitos alimentares saudáveis por meio de ações educativas e assegurando o fornecimento regular da merenda em todos os dias letivos.
É esperado que, com a futura contratação, a Administração garanta logística eficiente, com regularidade e continuidade de fornecimento, bem como qualidade, segurança alimentar e padronização dos insumos gerando assim uma economia de recursos, e estimulando a adoção de boas práticas ambientais pela empresa contratada.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se vislumbra providências a serem adotadas além daquelas que compõe a rotina administrativa no que se refere à realização da Licitação em questão, como, designação de Pregoeiro, elaboração de documentos, publicações de Editais e outros atos.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes que interfiram na execução deste objeto.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação pode gerar resíduos alimentares e de embalagens. Como medida mitigadora, exige-se da contratada:

- gerenciamento adequado de resíduos sólidos;
- cumprimento das boas práticas de sustentabilidade ambiental;
- descarte de forma responsável e em conformidade com a legislação vigente.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Sob o ponto de vista técnico, a contratação de empresa especializada permite a utilização de mão de obra devidamente capacitada, bem como a adoção dos procedimentos, equipamentos, utensílios, uniformes, EPIs e demais recursos necessários à adequada preparação dos alimentos, observadas as normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

Sob o ponto de vista operacional, a concentração da execução em empresa especializada proporciona maior organização e padronização dos serviços, facilita o acompanhamento e a fiscalização contratual e assegura maior continuidade na prestação, reduzindo a necessidade de atuação direta da Administração na gestão de pessoal, na cobertura de eventuais ausências e na organização da execução diária.

Assim, considerando a compatibilidade da solução com as necessidades da Administração, a integração entre o fornecimento dos insumos e o preparo das refeições, bem como a capacidade de execução por empresa especializada, entende-se que a solução escolhida é tecnicamente adequada e operacionalmente viável, atendendo aos objetivos pretendidos com a contratação e proporcionando condições para a prestação regular, eficiente e adequada do serviço de jantar aos alunos do curso universitário.

Natália Maria Montagnana Iglessias
Responsável pela Elaboração

Camila Aparecida Mialichi Viseli
Nutricionista/Fiscal Técnica

Jéssica Maria dos Santos
Ordenadora da Despesa
Secretária M. de Educação

ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N°: ……../202...
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 167414/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº ……/202...
VIGÊNCIA: ……...(……) MESES
VALOR: R$ ……

Aos…….dias do mês de …… do ano de…….., a **PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA,** com sede na cidade de Olímpia/SP, na Praça Rui Barbosa, nº 54, Patrimônio de São João Batista, CEP: 15400-081, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 46.596.151/0001-55, neste ato representado(a) pelo(a) Senhor(a) Secretário(a) ……..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município de ..... de ..... de ....., doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designado **CONTRATADO**, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), **conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos**, tendo em vista o que consta no **Processo nº 167414/2026,** em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 9.039, de 31 de janeiro de 2024 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico n. .../...,** mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE GÊNEROS E DEMAIS INSUMOS (INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO, CONTROLE DE SOBRAS LIMPA E INGESTA), ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, ELABORAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, DESENVOLVIMENTO DE CARDÁPIOS DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS LEGAIS E DA CONTRATANTE E DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES: FATEC E AS SALAS DESCENTRALIZADAS DA ETEC DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA/SP**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

01	JANTAR - CURSO UNIVERSITÁRIO	1.03.01.0822-3	SERVIÇO	72.000		
02	SERVIÇO JANTAR - CURSO UNIVERSITÁRIO PREPARO DAS REFEIÇÕES	2.25.03.0141-1	UNIDADE	72.000		

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
1.3.1 O Termo de Referência;
1.3.2 O Edital da Licitação;
1.3.3 A Proposta do CONTRATADO;
1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.
2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;
2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e
2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. Regime de Execução:

3.1.1. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço global.

3.2. Condições de execução:

3.2.1 – A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
3.2.1.1 – Início da execução do objeto: imediatamente após a emissão da ordem de serviço, com especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição da alimentação na unidade escolar;
3.2.1.2 – Os alimentos serão preparados ponto a ponto nas cozinhas de unidade relacionada no ANEXO I do termo de referência, no mesmo dia de seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;
3.2.1.3 – A alimentação escolar deverá ser servida na Unidade Educacional, de segunda a sexta-feira, obedecendo ao calendário do ano letivo. Em caso de suspensão das atividades educacionais, não prevista em calendário, a CONTRATADA deverá ser comunicada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, por escrito, pela gestão da Unidade Educacional;
3.2.1.4 – A composição quantitativa mínima de cada cardápio servido, deve ser de acordo com as PER CAPITAS definidas no ANEXO II do termo de referência.
3.2.1.5 – A CONTRATADA deverá executar os serviços com responsabilidade técnica observando as condições de higiene e segurança no preparo dos alimentos e deverão:
3.2.1.5.1 – Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo, fornecimento e distribuição dos alimentos em conformidade com o disposto na Portaria CVS 05/13, de 09/04/2013, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com as resoluções Resolução RDC nº 331/2019 e nº 216/2004, ambas da ANVISA e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.
3.2.1.5.2 – Os cardápios devem ser elaborados, conforme exemplo do Anexo III do termo de referência, para um período mínimo de 04 (quatro) semanas, contendo o valor nutricional estabelecido em média semanal, dos seguintes nutrientes: - Energia (Kcal), Carboidratos (g), Proteínas (g), Lipídeos (g).
3.2.1.5.3 – Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da Prefeitura 30 (trinta) dias antes de sua vigência, e poderão ser alterados desde que solicitado com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.
3.2.1.5.4 – Na elaboração dos cardápios deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios, respeitando-se as especificações técnicas dos gêneros alimentícios ou similares/substituições aprovadas pela área de nutrição da Prefeitura do Município de Olímpia/SP, conforme Anexo IV do termo de referência.
3.2.2 – Quanto ao pessoal:
3.2.2.1 – Disponibilizar o número mínimo de pessoas necessárias ao desenvolvimento adequado do objeto da licitação.
3.2.2.2 – O pessoal contratado pela licitante contratada que prestará os serviços, deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado, observado as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e indicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia desta Prefeitura.
3.2.2.3 – Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços equipe de profissionais para supervisão, estimada em 01 (um) nutricionista com carga horária mínima de 30hrs/semanais, com poderes suficientes para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

3.2.2.4 – Fornecer e manter às suas expensas, todos os equipamentos e materiais de proteção de segurança (individual e coletivo), indispensáveis à execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.
3.2.2.5 – Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme Portaria CVS 05/2013.
3.2.2.6 – Afastar, dentro de 48 (quarenta e oito) horas da comunicação, por escrito que nesse sentido lhe fizer a PREFEITURA, qualquer de seus empregados cuja permanência no serviço for julgada inconveniente, correndo por conta única e exclusiva da licitante contratada quaisquer ônus legais, trabalhistas e previdenciários, bem como qualquer outra despesa que de tal fato possa decorrer. Os empregados eventualmente afastados deverão ser substituídos por outros, de categoria profissional idêntica.
3.2.2.7 – Desenvolver boas relações com os funcionários da Prefeitura, respeitando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Contratante nos contornos previstos no contrato e nas normas legais vigentes e incidentes.
3.2.2.8 – Fazer cumprir, pelo pessoal, as normas disciplinares e de segurança que emanarem da Prefeitura ou da CIPA, através de recomendações ou de instruções escritas e observar rigorosamente, as normas de segurança, higiene e medicina do trabalho.
3.2.2.9 – Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Prefeitura, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar causada aos comensais.
3.2.2.10 – Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, qualquer documento que comprove o vínculo profissional da equipe técnica envolvida na prestação do serviço, de acordo com a Súmula 25 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
3.2.2.11 – O dimensionamento do quantitativo de merendeiras terá como base a tabela abaixo:

Número de Atendimentos	Número de Cozinheiras Escolares*
01 - 100	1
101 - 200	2
201 - 300	3
Acima de 300 atendimentos a CONTRATADA deverá disponibilizar cozinheiras escolares em número suficiente para o preparo, distribuição e organização dos serviços.	

3.2.2.12 – Quanto a utensílios, equipamentos e instalações:
3.2.2.12.1 – Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados nas cozinhas das unidades educacionais, bem como as condições de instalações, mediante elaboração de Relatório das Condições Estruturais e Relação de Equipamentos e Utensílios da Cozinha da Unidade Educacional, devidamente conferido e assinado pelo respectivo diretor da unidade, o qual será parte integrante do Contrato.

3.2.2.12.2 – Disponibilizar imediatamente os equipamentos e utensílios complementares, listados no Anexo V, necessários ao cumprimento do objeto licitado.
3.2.2.12.3 – Efetuar o conserto e manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Prefeitura, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.
3.2.2.12.4 – A contratada deverá apresentar um plano de manutenção preventiva, para o período de vigência do contrato, no prazo de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.
3.2.2.12.5 – A manutenção corretiva deverá ser realizada imediatamente ou concluída no prazo de 10 (dez) dias úteis, mediante substituição do equipamento por outro em perfeitas condições, observada a expedição, pelo gestor da unidade escolar, de termo de retirada de mobiliário público.
3.2.2.12.6 – Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da Prefeitura, por culpa ou dolo de seus empregados imediatamente ao solicitado pela equipe técnica da Prefeitura.
3.2.2.12.7 – Retirar por sua conta e risco dos locais de trabalhos, equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de 10 (dez) dias após o término do contrato.
3.2.2.12.8 – Manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com a Seção II do Capítulo II da Portaria CVS 05/2013 e Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA.
3.2.2.12.9 – Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, das cozinhas das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização. No caso do local de preparo e distribuição da alimentação, nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas para higiene, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.
3.2.3 – Quanto a gêneros e insumos:
3.2.3.1 – Assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.
3.2.3.2 – Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
3.2.3.3 – Manter as áreas de preparo, distribuição e fornecimento da alimentação, das cozinhas das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar sempre que necessário à desratização e desinsetização. No caso do local de preparo e distribuição da alimentação, nas unidades educacionais não apresentar as condições exigidas para higiene, a contratada comunicará por escrito a Prefeitura, que deverá providenciar a adequação imediata dessas instalações.

3.3 Quanto a gêneros e insumos:

3.3.1 – Assegurar o abastecimento das cozinhas das unidades educacionais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

3.3.2 – Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente.
3.3.3 – Manter o abastecimento de gás para o preparo dos cardápios na cozinha da unidade educacional.
3.3.4 – Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização ambiental, pessoal e dos utensílios e equipamentos utilizados na elaboração da alimentação de todas as unidades educacionais.

3.4 DIETA ESPECIAL

3.4.1 – A CONTRATADA deverá prover o atendimento de necessidade alimentar e nutricional especial aos alunos, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, providenciando o envio dos produtos, cardápio e orientações previamente aprovadas e treinamento de merendeiros para o atendimento ao aluno, a contar do recebimento da autorização emitida individualmente pela CONTRATANTE, acompanhada das orientações médicas.
3.4.2 – A depender do grupo em que for classificado atendimento das necessidades alimentares, o valor da refeição padrão poderá sofrer acréscimos, conforme a seguir:

3.4.3 Classificação das Dietas Especiais:

3.4.3.1 DIETAS ESPECIAIS – GRUPO A
(Requerem a aquisição de alimentos muito específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com restrição de aminoácidos. Exemplo: Fenilcetonúria, Homocistinúria, Tirosinemia.	Refeição	JANTAR
Dietas enterais.	Refeição	JANTAR

3.4.3.2 DIETAS ESPECIAIS – GRUPO B
(Requerem a aquisição de alguns alimentos específicos, conforme prescrição)

TIPOS DE DIETAS ESPECIAIS	Tipo de alimentação	Tipo de Cardápio
Dietas com exclusão de glúten e trigo. Exemplo: Doença Celíaca/ Intolerância/ Alergia ao Trigo.	Refeição	JANTAR
Dietas com restrição de leite e prescrição de leite de soja ou leite sem lactose. Exemplo: Intolerância à lactose.	Refeição	JANTAR
Dietas com exclusão de leite de vaca e derivados e prescrição de Fórmula de Soja, Bebida de Arroz, ou outro substituto equivalente. Exemplo: Alergia à Proteína do Leite de Vaca.	Refeição	JANTAR
Dietas com exclusão de alimentos com aditivos	Refeição	JANTAR

alimentares. Exemplo: Alergia a Aditivos Alimentares.		
Dietas hipoglicídicas. Exemplo: Diabetes mellitus/ Hiperglicemia.	Refeição	JANTAR
Dietas hipolipídicas e/ ou hipoglicídicas. Exemplo: Hipertrigliceridemia, Hipercolesterolemia, Dislipidemia, Síndrome Nefrótica, Sobrepeso e Obesidade	Refeição	JANTAR

3.4.3.3 Tipo de alimentação com maior incidência de alimentos específicos para as dietas. Entretanto, a alimentação do tipo "refeição", poderá incluir alimentos especiais, sobre os quais não incidirão os acréscimos previstos neste instrumento.

3.4.3.4 DIETAS ESPECIAIS – GRUPO C

(Requerem pouca ou nenhuma aquisição de alimentos específicos)

3.4.3.4.1Dietas que exigem somente um ajuste no cardápio, utilizando basicamente alimentos que compõem o Programa de Alimentação dos demais alunos.

3.4.3.4.2 Exemplos: dietas com alteração de consistência, dietas sem irritantes gástricos, dietas hipossódicas etc.

3.4.3.4.3 Para estes casos, não incidirá percentual de acréscimo no pagamento da dieta.

3.4.4 NOTA: Para as ocorrências de outros tipos de dietas especiais, não previstas no quadro acima, ou, ainda, prescrição de dietas para patologias associadas, sua classificação quanto ao grupo (A ou B ou C) será realizada em conjunto pelas partes.

3.4.5 As dietas especiais constantes dos grupos A e B, quando assim classificadas, de acordo com a prescrição médica e/ou profissional responsável pela indicação da necessidade alimentar ou nutricional, incidirá:

3.4.5.1 acréscimo de 30% a 50% (cinquenta por cento) no valor de cada refeição, para os alunos matriculados, dependendo da especificidade.

3.4.6 As dietas especiais constantes do grupo C não sofrerão qualquer espécie de acréscimo nos valores pagos à Contratada.

3.4.7 Outras classificações poderão substituir a atual, podendo os percentuais previstos de acréscimo ao pagamento serem distribuídos entre as novas categorias.

3.5 Do Percentual Histórico de Demanda de Dietas Especiais

3.5.1 Conforme o levantamento de dados administrativos referente ao último ano letivo, cumpre informar que não houve solicitações de dietas especiais por parte dos alunos desta instituição, tendo em vista que inexistiu notificações formais para atendimento nutricional diferenciado no período.

3.5.2 Ressalta-se que, independentemente do histórico zerado de ocorrências, a licitante vencedora deverá manter canal aberto e capacidade operacional para atendimento imediato e individualizado, mediante prescrição médica ou nutricional, caso novas demandas sejam formalizadas ao longo da execução contratual.

3.6 Local e horário da prestação dos serviços

3.6.1 Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Avenida Governador Adhemar Pereira Barros, km 3, em Olímpia-SP.

3.6.2 O horário das refeições será das 20h30min às 21h30min (podendo sofrer alterações, com avisos prévios).

3.7 Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

3.7.1 A demanda do órgão tem como base as características demonstradas nos anexos do Termo de Referência.

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

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

3.9 Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

3.10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

3.10.1 – 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.

3.10.2 – 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.

3.10.3 – As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

3.10.4 – O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.10.5 – Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.11 Fiscalização

3.11.1 – O fiscal deverá acompanhar o contrato e fiscalizar a entrega dos materiais e execução dos serviços, registrando todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

3.11.2 – A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

3.11.3 – A fiscalização contratual observará a totalidade do disposto no Decreto Municipal nº 8.720, de 2023.

3.11.4 – A fiscalização de que trata este item 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 ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

3.12 Gestor do Contrato

3.12.1 – O gestor deverá acompanhar o contrato, registrando todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.
3.12.2 – A gestão do observará a totalidade do disposto no Decreto Municipal nº 8.720, de 2023.
3.12.3 – O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente à Divisão de Gestão e Logística para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO
4.1 É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, com exceção de:
a) logística;
b) serviços de manutenção e reparo de equipamentos, utensílios e instalações e,
c) limpezas especializadas e controle de praga.
4.1.1 Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.
4.1.2 A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.
4.1.3 O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
4.1.4 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO
5.1 O valor total da contratação é de R$ …….. (Valor por extenso)
5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias 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.

6. CLÁUSULA SEXTA - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO
6.1 – A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.
6.2 – Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, desde que devidamente concedidos

os prazos para apresentação de defesa prévia pela CONTRATADA, a fim de garantir o contraditório e ampla defesa, nos termos da legislação vigente, caso se constate que a Contratada:

6.2.1 – Não produzir os resultados acordados,

6.2.2 – Deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

6.2.3 – Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

6.3 – A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

6.3.1 – A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará a execução completa contratual nos termos deste termo de referência.

6.4. Do recebimento

6.4.1 – Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 01 (um) dia, pelo(s) fiscal(is), mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 21, X e 22, VII do Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).

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

6.4.3 – O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 21, X, Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).

6.4.4 – 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. 22, VII, Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).

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

6.4.6 – 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;

6.4.7 – 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.

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

6.4.9 – O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

6.4.10 – Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
6.4.11 – Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
6.4.12 – Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias, contados do recebimento provisório, pelo gestor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo aos seguintes procedimentos:
6.4.12.1 – Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is), 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 (art. 20, VIII, do Decreto Municipal nº 8.720, de 2023).
6.4.12.2 – 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 à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
6.4.12.3 – Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
6.4.12.4 – Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
6.4.12.5 – Enviar a documentação pertinente à Divisão de Suprimentos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
6.4.13 – No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
6.4.14 – Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
6.4.15 – O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

6.5. Liquidação:

6.5.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
6.5.2. 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:

6.5.2.1. O prazo de validade;
6.5.2.2. A data da emissão;
6.5.2.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;
6.5.2.4. O período respectivo de execução do contrato;
6.5.2.5. O valor a pagar; e
6.5.2.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
6.5.3. 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 à contratante;
6.5.4. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.166/2021.
6.5.5. A Administração deverá realizar consulta aos sítios eletrônicos oficiais para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público.
6.5.6. Constatando-se 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.
6.5.7. 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.
6.5.8. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
6.5.9. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos oficiais.

6.6. Prazo de pagamento:

6.6.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme Decreto nº 9.862, de 14 de Janeiro de 2026.

6.7. Forma de pagamento:

6.7.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pelo contratado.
6.7.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
6.7.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
6.7.3.1. 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.

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 – Os preços são fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, a contar do mês da proposta de preços desta licitação. Ultrapassando esse período, será concedido reajuste do preço contratado.

Parágrafo Primeiro: Para cálculo do reajuste será considerada como mês inicial de referência - o mês da proposta de preços apresentada pela empresa vencedora.

7.2 – Os índices para reajuste serão aplicados em cada uma das parcelas que compõem o os Preços Unitários indicados na Planilha de Composição de Custos.

7.3 – O reajuste se dará da seguinte forma:

7.3.1 – Reajuste das Parcelas (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar e (c) Custos Diversos, será utilizada a variação ocorrida no IPC/FIPE calculado mensalmente pela USP/FIPE.

7.3.2 - Para o reajuste da Parcela (e) - Mão de Obra Indireta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Nutricionistas, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Olímpia.

7.3.3 – Para o reajuste da Parcela (g) - Mão de Obra Direta, será utilizada a variação do Piso Salarial das Cozinheiras, estabelecido pela Convenção Coletiva ou Acordo Coletivo da Categoria vigente no Município de Olímpia.

7.3.4 – A partir do exposto acima, os Preços Unitários serão reajustados pela seguinte fórmula:

7.3.4.1 Preço Unitário:

$$PSn = \left(\text{Parcela (A)} \times \left(\frac{\text{IPC n}}{\text{IPC}^{\circ}} \right) + \left(\frac{\text{Piso Salarial Nutricionista n}}{\text{Piso Salarial Nutricionista}^{\circ}} \right) \right) + \left(\text{Parcela (B)} \times \left(\frac{\text{Piso Salarial Cozinheiras n}}{\text{Piso Salarial Cozinheiras}^{\circ}} \right) \right)$$

onde:

• PSn= Preço Unitário reajustado para o período “n”.

• PARCELA (A) GÊNEROS E OUTROS INSUMOS + MÃO DE OBRA INDIRETA = Valor dos itens (a) - Matéria Prima Alimentar (Gêneros), (b) - Matéria Prima Não Alimentar, (c) Custos Diversos e (e) Mão de Obra Indireta, constantes da Planilha de Composição de Custos.

• IPC/FIPE n= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês “n” em que se aplica o reajuste.

• IPC-FIPE 0= Índice de Preços ao Consumidor - IPC/FIPE relativo ao mês do orçamento da presente licitação.

• Piso Salarial Nutricionistas n= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês “n”.

• Piso Salarial Nutricionistas 0= Valor do Piso Salarial de Nutricionistas vigente no mês do orçamento da presente licitação.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato, edital e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 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, às suas expensas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7 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;

8.8 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9 Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.9.1 indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.9.2 fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.9.3 estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.9.4 definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.9.5 demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.9.6 prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

8.10 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.11 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.

8.11.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.12 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.13 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14 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 empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e dos estabelecidos em edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro da Prefeitura da Estância Turística de Olímpia, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10. 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 na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
9.25. 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 ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
9.26. 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 contrato;

9.27. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
9.28. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
9.29. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC),quando for o caso;
9.30. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
9.31. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
9.32. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
9.33. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
10.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
10.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
10.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.
10.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
10.6 É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
10.7 O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
10.8 O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9 O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
10.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
10.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
10.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
10.12 Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO
11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade …….., em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total/anual do contrato.
11.2. Para garantia do Fiel adimplemento do presente contrato, a CONTRATADA efetuou em data de …... de ……. de 202..., uma caução no valor de R$ 000.000,00 (Valor por Extenso)
11.3. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.
11.4. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
11.5. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.6 deste contrato.
11.6. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.
11.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
11.7.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
11.7.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao contratado; e

11.7.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
11.8. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 12.7, observada a legislação que rege a matéria.
11.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica, determinada pela municipalidade, com correção monetária.
11.10. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
11.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
11.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
11.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
11.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
11.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
11.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.
11.14.3. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;
11.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
11.16. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que o contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;
11.17. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

11.18. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.
11.19. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.
11.20. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.
11.21. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que 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, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que 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 e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

(1) Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

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

(3) O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(4) Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

(5) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

(6) Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

(7) Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (meio por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

(8) Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

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 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (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 ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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 – Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no CRC (Cadastro de Fornecedores da Prefeitura do Município da Estância Turística de Olímpia).

12.7 – Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no CRC (Cadastro de Fornecedores da Prefeitura do Município da Estância Turística de Olímpia) serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

12.8 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.

12.9 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).

12.10 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 neste Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, 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)

12.11 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 ela 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)

12.12 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 14.133/21.

12.13 Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
13.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
13.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
13.5 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
13.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
13.5.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
13.5.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
13.6 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
13.6.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
13.6.1.1 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
13.6.1.2 Indenizações e multas.
13.7 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
13.8 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
14.2 O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
14.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).
14.4 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 02.10.01 - Divisão Adm., Controle E Execução Orçamentária
II. Fonte De Recursos: 01 - Recursos Proprios
III. Classificação Funcional: 04.122.0025.2.067 - Fatec
IV. Elemento De Despesa: 3.3.90.30.00 - Material De Consumo
V. Dotação: 270

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1 Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

17.1 Fica determinado como gestor do contrato a servidora Sra.Yasmin Degásperi Fossalussa, Chefe do Setor de Apoio Administrativo e Monitoramento de Contratos, com contato através do e-mail ydfossalussa@olimpia.sp.gov.br, e telefone (17) 3279-2300 e para fiscalizar o contrato ficará a cargo da Sra. Camila Aparecida Mialichi Viseli, e-mail camialichi@olimpia.sp.gov.br, telefone (17) 3279.2300.

17.3 Estes servidores deverão fiscalizar e acompanhar o contrato, registrando todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados, consoante do disposto no art. 117, da Lei n° 14.133, de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITVA – PUBLICAÇÃO

18.1 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 n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA– FORO

19.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Olímpia como único competente para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

OLÍMPIA, …... de …... de 202……

REPRESENTANTE LEGAL SECRETARIA MUNICIPAL	REPRESENTANTE LEGAL RAZÃO SOCIAL

ANEXO III – TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA
CONTRATADO:
CONTRATO N°: XX/2026
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE GÊNEROS E DEMAIS INSUMOS (INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO, CONTROLE DE SOBRAS LIMPA E INGESTA), ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, ELABORAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, DESENVOLVIMENTO DE CARDÁPIOS DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS LEGAIS E DA CONTRATANTE E DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES: FATEC E AS SALAS DESCENTRALIZADAS DA ETEC DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA/SP.
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:
a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Olímpia/SP, XX de XXXXX de 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:
Cargo:
CPF:

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____
RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____
Pela contratada:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____
ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____
GESTOR(ES) DO CONTRATO:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____
RESPONSÁVEIS PELA EMISSÃO DE PARECERES JURÍDICOS:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TRIBUNAL

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA/SP
CNPJ Nº: 46.596.151/0001-55
CONTRATADO:
CNPJ Nº:
CONTRATO Nº: XXX/2026
DATA DA ASSINATURA: XX/XX/2026
VIGÊNCIA: …. (…..) MESES
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COM O FORNECIMENTO DE GÊNEROS E DEMAIS INSUMOS (INCLUINDO PRÉ-PREPARO, PREPARO, PORCIONAMENTO, CONTROLE DE SOBRAS LIMPA E INGESTA), ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO NOS LOCAIS DE CONSUMO, LOGÍSTICA, SUPERVISÃO, PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS ÁREAS ABRANGIDAS, ELABORAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, DESENVOLVIMENTO DE CARDÁPIOS DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS LEGAIS E DA CONTRATANTE E DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR, PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES: FATEC E AS SALAS DESCENTRALIZADAS DA ETEC DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE OLÍMPIA/SP.
VALOR: R$

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Olímpia/SP, ……. de …….. de 2026.

Secretário (a):
Secretário (a) Municipal de ……..
e-mail:

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÕES
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2026

Eu _____(nome completo), representante legal da empresa _____(denominação da pessoa jurídica), participante do PREGÃO ELETRÔNICO em epígrafe, da Prefeitura da Estância Turística de Olímpia/SP, **APRESENTA**, sob as penas da lei:

a) Declaração Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada 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 condutas vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
b) Declaração não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
c) Declaração 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;
d) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
e) 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;
f) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 condutas vigentes na data de entrega das propostas;
g) Declaração assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a administração.
h) Declaração que está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a este Município, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da emissão da ordem de serviço serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial;
i) Declaração que a empresa não possui nenhum dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra;
j) Declaração de que concorda com as exigências editalícias e sujeitar-se-á a todos os termos do presente processo administrativo;
k) Declaração de que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do

Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória;

l) Declaração que**,** atende as regras e normas ABNT, na legislação específica

m) Declaração de que apresentará garantia de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, caso seja a vencedora do certame, previstas no artigo 96, da Lei Federal nº. 14.133/21 e suas alterações;

n) A proponente deverá apresentar **"Certificado de Visita Técnica"**, que será emitido pelo órgão licitante no ato da visita.

n**.1)** O licitante que optar pela não realização da visita técnica, para participar do certame, deverá apresentar **declaração** conforme Anexo em Edital. Estando ciente da possibilidade de fazê-la, mas que, ciente dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica.

Olímpia, ... de ..... de 2026.

_____

Nome e assinatura do representante legal
CPF nº.....
E-mail: .....…

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO / NÃO REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA
(elaborado pelo licitante)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2026

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº_____, na condição de representante legal de_____ (nome empresarial), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 141/2026, Processo n° 157414/2026, DECLARO que esta licitante não realizou a visita técnica prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada.

Este licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipóteses modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data)

_____
(nome completo, assinatura e qualificação do representante da licitante)