

Edital 10/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
10/2024	380212-ESP-CTO.DET.PROV. 'DR. HELIO P. BICU', M.CRUIZ	ALCILENE EVARISTO BUENO	18/07/2024 14:59 (v 32.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		006.00205405 /2024-59

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 90010/2024

CONTRATANTE (UASG)

Centro de Detenção Provisória "Dr. Hélio Pereira Bicudo" de Mogi das Cruzes(380212)

OBJETO

Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição e alimentação destinados aos presos e servidores desta unidade.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 8.983.790,00 (oito milhões, novecentos e oitenta e três reais e setecentos e noventa reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 05/08/2024 às 09h (horário de Brasília)

Critério de Julgamento:

menor preço por item.

Modo de disputa:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

SUMÁRIO

1.	DO OBJETO.....	3
2.	DO REGISTRO DE PREÇOS.....	3
3.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.	3
4.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.	4
5.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	6
6.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	7
7.	DA FASE DE JULGAMENTO.	10
8.	DA FASE DE HABILITAÇÃO.	13
9.	DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.	15
10.	DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.	15
11.	DOS RECURSOS.	15
12.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.	16
13.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.	18
14.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.	19

CENTRO DE DETENÇÃO PROVISÓRIA "DR. HÉLIO PEREIRA BICUDO" DE MOGI DAS CRUZES

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 010/2024

(Processo Administrativo nº 006.00205405/2024-59)

Torna-se público que o Centro de Detenção Provisória "Dr. Hélio Pereira Bicudo" de Mogi das Cruzes, por meio do Centro Administrativo, sediada na Estrada do Taboão do Parateí, km 2,36, Bairro Taboão, Mogi das Cruzes, Estado de São Paulo, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto estadual nº 67.608, de 27 de março de 2023, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, e demais normas da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

1. Do Objeto

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação de serviços de nutrição e alimentação destinados aos presos e servidores desta unidade conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. Do Registro de Preços

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

3. Da Participação na Licitação

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

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

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

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

3.5.1. Considerando o valor estimado do item 1 objeto desta licitação, não se aplicam a ele as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos dos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

3.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

3.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7.1. A vedação de participação de agente público do órgão ou entidade licitante ou contratante de que trata o subitem anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.8. O impedimento decorrente de imposição de sanção de que trata o subitem 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

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

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

4. Da Apresentação da Proposta

Da Apresentação da Proposta e dos Documentos de Habilitação

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

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

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

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

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

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

4.3.2. não emprega menor de 18 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 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

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

4.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa que atenda ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007 (se admitida a participação de cooperativa no item 3) deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, excetuada a hipótese de se verificar uma das exceções dos §§ 1º ao 3º do art. 4º supracitado, conforme especificado nos subitens 4.5.1 e 4.5.2 subsequentes.

4.5.1. Não se aplica o tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, na hipótese em que item objeto desta licitação tenha valor estimado superior ao limite estabelecido nos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021, conforme seja especificado, quando houver, no item 3.

4.5.2. Não têm direito ao tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas (se admitida a participação de cooperativas) que, no ano-calendário de realização da licitação, tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do § 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5.3. Na hipótese de se verificar uma das exceções especificadas no subitem 4.5.1 ou no subitem 4.5.2, o licitante deverá assinalar o campo “não”, por não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.5.4. No item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

4.5.5. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada (se admitida a participação de cooperativa).

4.6. A falsidade da declaração de que trata os subitens 4.3 a 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8.1. Caso seja definido no subitem 4.1 que a fase de habilitação antecederá a fase de apresentação de propostas e lances, não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo (conforme a alternativa adequada ao critério de julgamento definido no início deste Edital, correspondendo ao menor preço ou maior desconto, respectivamente) quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando definido no início deste Edital o critério de julgamento por maior desconto.[A2]

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. Do Preenchimento da Proposta

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver determinação legal de retenção de tributo, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais que sejam estabelecidos na legislação vigente.

5.6. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas.

5.6.1. Quando for o caso, e se vier a ser contratado, o licitante na situação descrita no subitem anterior deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que ocorrida a situação de vedação,

nos termos do art. 30, caput, inc. II, e § 1º, inc. II, da Lei Complementar nº 123, de 2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

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

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

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

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

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

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

6. Da Abertura da Sessão, Classificação

Da Abertura da Sessão, Classificação das Propostas e Formulação de Lances

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 15.000,00 (quinze mil)**.

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, definido no início deste Edital.[A2]

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

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

6.11.2. 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, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

6.11.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

6.3.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

6.13.3. 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, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.20.2. A melhor classificada nos termos 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.

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

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

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

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

6.21.2.1. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Da Fase de Julgamento

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

7.1.1. SICAF;

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

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

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

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

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

7.1.7. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).[A1]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

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

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

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

7.9.3. Serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, observado o disposto no subitem subsequente.

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

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

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

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

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

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

a) Este subitem não se aplica no presente procedimento, por não se tratar de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra;

7.10.3.1. O(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) indicado(s) no subitem acima não são de utilização obrigatória pelos fornecedores, tendo em vista que a definição do(s) sindicato(s) e instrumento(s) coletivo(s) adequado(s) a cada fornecedor depende do enquadramento sindical a ele aplicável nos termos da legislação vigente. Ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas aos quais o contratado estiver vinculado nos termos da legislação vigente.

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

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

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

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

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

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

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

7.10.9. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra (sejam serviços em geral ou de engenharia), cuja produtividade seja mensurável e indicada na documentação que integra este Edital, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

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

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

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

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

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

7.12.1. Caso seja definido no item 1 que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração conforme documentação anexada a este Edital, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, nos termos do disposto no § 5º do art. 56 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.13.1. O ajuste de que trata o subitem anterior se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

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

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

7.15. Caso seja estabelecida a exigência de apresentação de amostra(s) ou de execução de prova de conceito na documentação que integra este Edital como Anexo considerando o objeto da licitação[A1] , por ocasião do julgamento das propostas, será exigido do licitante classificado em primeiro lugar a sua realização, conforme procedimento disciplinado na documentação que integra este Edital como Anexo, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

7.15.3.1. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes na documentação que integra este Edital como Anexo.

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

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

8 . Da Fase de Habilitação

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

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

8.1.2. Considerando que na presente licitação 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 objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia, ou de apresentar declaração de conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, observando-se o disposto na documentação que integra este Edital como Anexo.

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

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

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

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

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

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

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que 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 conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Da Ata de Registro de Preços

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

10. Da Formação do Cadastro de Reserva

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

11. Dos Recursos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados pelo meio eletrônico administrativo@cdpmogi.sap.sp.gov.br.

12. Das Infrações Administrativas

Das Infrações Administrativas e Sanções

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

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

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

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

12.4. A sanção de multa será calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento, e aplicada após regular processo administrativo.

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

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

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

12.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.[A1]

12.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada, após regular processo administrativo, ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.8, 12.1.9, 12.1.10, 12.1.11 e 12.1.12, bem como das infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.2, 12.1.3, 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6 e 12.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja extensão e duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da [Lei n.º 14.133, de 2021](#).

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a ata de registro de preços (caso o item 1 defina licitação para registro de preços) no prazo e condições estabelecidos pela Administração, descrita no subitem 12.1.6.1, caracterizará o

descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas (art. 90, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.11. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante, o adjudicatário ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A2]

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

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

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

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

12.16. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Administração Pública. [A3]

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

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

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

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

13. Da Impugnação ao Edital e do Pedido

Da Impugnação ao Edital e do Pedido de Esclarecimento

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

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: rodolfocosta@sp.gov.br e administrativo@cdpmogi.sap.sp.gov.br.

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

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

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

13.4.1. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimento serão juntadas aos autos do processo licitatório, ficarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e serão publicadas no sistema e no endereço eletrônico na Internet www.doe.sp.gov.br, sem informar a identidade do responsável pela impugnação ou pelo pedido de esclarecimento.

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

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

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

14. Das Disposições Gerais

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

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

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

14.2.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo adjudicatário para fins de comprovação das condições de habilitação estiver com o prazo de validade expirado, a Administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando a ele os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

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

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

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

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

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

14.2.5.2. a indicação de gestor encarregado de representar o adjudicatário com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa (se admitida a participação de cooperativa);

14.2.5.3. caso seja definido no item 1 deste Edital que o objeto da licitação consiste em prestação de serviços de engenharia, a apresentação do registro ou inscrição do licitante no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia – CREA ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo – CAU competente, com o visto do CREA/SP ou do CAU/SP, conforme o caso, se o local do registro ou inscrição for situado em região não compreendida na área de jurisdição da referida entidade, observada a legislação aplicável.

14.3. O adjudicatário terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

14.3.2. O prazo para assinatura previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

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

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

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

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

14.7. 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.

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

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

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

14.11. Os casos omissos serão solucionados pelo pregoeiro.

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

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

14.14. No julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

14.16. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico www.doe.sp.gov.br.

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

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

14.18.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.18.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

14.18.3. ANEXO III – Resolução SAP nº 49/2024

14.18.4. ANEXO IV – Modelos referente a planilha de proposta;

- 14.18.5. ANEXO V – Modelo(s) de Declaração(ões);
- 14.18.6. ANEXO VI – Modelos referentes à vistoria prévia;
- 14.18.7. ANEXO VII – Avaliação de Execução de Serviços;
- 14.18.8. ANEXO VIII – Checklist de Controle;
- 14.18.9. ANEXO IX - Modelo de Registro de Controle de Desperdício - Sobra Limpa;
- 14.18.10. ANEXO X - Parâmetros Mínimos para Garantir a Qualidade Alimentar.

Mogi das Cruzes, 18 de julho de 2024

1. Responsáveis

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

RODOLFO DUARTE COSTA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 18/07/2024 às 14:59:50.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Termo de Referencia.pdf (1.26 MB)
- Anexo II - Minuta de Contrato.pdf (159.0 KB)
- Anexo III - RESOLUCAO SAP 49.2024.pdf (224.56 KB)
- Anexo IV - Modelo de planilha de proposta.pdf (74.28 KB)
- Anexo V - Modelo de Declaracao.pdf (30.79 KB)
- Anexo VI - Modelos referente a visita Tecnica.pdf (183.33 KB)
- Anexo VII - Avaliacao de Execucao de Servicos.pdf (474.24 KB)
- Anexo VIII - Checklist de Controle.pdf (198.77 KB)
- Anexo IX - Modelo de Registro de Controle de Desperdicio.pdf (182.35 KB)
- Anexo X - Parametros Minimos para Garantir a Qualidade Alimentar.pdf (654.93 KB)

Anexo I – Termo de Referência.pdf

Termo de Referência 26/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
26/2024	380212-ESP-CTO.DET.PROV. 'DR. HELIO P. BICU', M.CRUZ	ALCILENE EVARISTO BUENO	18/07/2024 13:22 (v 9.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		006.00205405 /2024-59

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição e alimentação destinados aos presos e servidores desta unidade, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA 1	PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO 2	PRAZO CONTRATUAL (DIAS) 3	TOTAL POR ITEM (4) = (1) x (2) x (3)
1	Desjejum - reeducandos	1.200	R\$ 2,49	365	R\$ 1.090.620,00
2	Desjejum -servidores	100	R\$ 2,49	365	R\$ 90.885,00
3	Almoço - reeducandos	1.200	R\$ 8,52	365	R\$ 3.731.760,00
4	Almoço - servidores	80	R\$ 8,52	365	R\$ 248.784,00
5	Jantar - reeducandos	1.200	R\$ 8,52	365	R\$ 3.731.760,00
6	Jantar - servidores	20	R\$ 8,52	365	R\$ 62.196,00
7	Lanche opcional – Apresentação judicial, médica e remoção	10	R\$ 4,90	365	R\$ 17.885,00
8	Festa Junina	1.200	R\$ 1,79	1	R\$ 2.148,00
9	Natal	1.200	R\$ 3,23	1	R\$ 3.876,00
10	Ano-Novo	1.200	R\$ 3,23	1	R\$ 3.876,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 8.983.790,00
VALOR MENSAL ESTIMADO				R\$	748.649,17

- 1.1.1. Em caso de eventual divergência entre a descrição do item do catálogo do sistema Compras.gov.br e as disposições deste Termo de Referência, prevalecem as disposições deste Termo de Referência.
- 1.1.2. Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.
- 1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de início do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de um serviço essencial, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

Subcontratação

1.5. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. Boas práticas ambientes específicas

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

4.1.1.1.1. O uso racional de água – Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício, e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios, envolvendo capacitação de profissionais e atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.

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

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

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

- Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para esse fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5 % em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve ser inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável, ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
- Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

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

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato de legumes, frutas e folhas.
- Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária e administrando o tempo para efetuar o procedimento.

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

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

- Utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
- Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva).

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

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. Sua aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, estando livre de corantes e com redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por eles realizadas;
- Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 40, de 05 de junho de 2008, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixa concentração e baixo teor de fosfato.

4.1.1.1.5. O uso racional de energia – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação dos serviços deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765, de 20 de abril de 2001. Poderão ser adotadas, ainda, outras medidas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, tais como:

- Desenvolver junto aos seus profissionais programas de racionalização do uso de energia;
- Efetuar a manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e o mau funcionamento das instalações energizadas;
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de gelo, chamas amareladas e fuligem nos recipientes pode ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos;
- Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- Todas as instalações (elétrica, gás, vapor etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

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

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

- Deverá ser feito o controle de desperdício – sobra limpa, na forma do Anexo IX;
- Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e melhor aproveitamento dos alimentos;
- O(A) nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos (desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas), reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- O(A) nutricionista <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/home>, deverá visitar o Coordenadoria site de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";
- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;
- Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável, e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças em pouca água, até abrir fervura, apenas por tempo suficiente para que fiquem macias, ou simplesmente as refogue;
- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte (como repolho, couve-flor e brócolis), bem como suas folhas e talos.

4.1.1.1.8. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem – Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos Sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.

- Materiais Recicláveis – Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
- Sacos de lixo – Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

4.1.1.1.9. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções – Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, entre outros, conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

4.1.1.1.10. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos – Tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

Garantia da contratação

4.2. 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.

4.3. No prazo de convocação para formalização da contratação, e anteriormente à celebração da contratação, o fornecedor deverá prestar garantia, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

I - **Caução em dinheiro.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor do Contratante no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

II - **Caução em títulos da dívida pública.** Serão admitidos apenas títulos da dívida pública 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 competente.

III - **Fiança bancária.** Feita a opção pela fiança bancária, no instrumento deverá constar a renúncia expressa do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil. Será admitida fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - **Seguro-garantia.** A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, o fornecedor vencedor poderá apresentar declaração firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados em conformidade com o item subsequente, observada a legislação que rege a matéria.

V - **Título de capitalização.** Serão admitidos apenas títulos de capitalização conforme a modalidade instrumento de garantia custeados por pagamento único, com resgate pelo valor total, emitidos com observância da legislação que rege a matéria.

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

Vistoria

4.5. 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 à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. Para a vistoria, o representante legal do fornecedor ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pelo fornecedor comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.8. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal de seu representante legal de que conhece o local e as condições da realização do objeto, ou declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9. O interessado não poderá pleitear modificações nos preços, nos prazos ou nas condições contratuais, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou de informações sobre o local em que será realizado o objeto da contratação.

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: 01/09/2024;

5.2. Especificação do objeto

5.2.1. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos comensais envolve o processo de manipulação e transporte da refeição até o local determinado pelo Contratante, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários, bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos, no que tange à coleta seletiva, e, notadamente, à reciclagem de embalagens e recipientes individuais aluminizados.

5.2.2. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

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

5.2.4. As refeições para os reeducandos serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, devendo ser entregues no(s) local(is) e horários estabelecidos no Tabela de Quantitativos e Locais deste Termo de Referência, a distribuição destas refeições para os reeducandos fica sob a responsabilidade do Contratante.

5.2.5. As refeições para os servidores serão acondicionadas em recipientes isotérmicos, com a capacidade adequada à quantidade a ser servida, para cada tipo de alimento que compõe o cardápio. Esses recipientes deverão ser devidamente transportados em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação vigente, respeitando os locais e horários estabelecidos pelo Contratante, a distribuição destas refeições para os comensais fica sob a responsabilidade da Contratante.

Local e horário da prestação dos serviços

5.3. Os serviços serão entregues no seguinte endereço: **ESTRADA DO TABOÃO DO PARATEÍ, KM 2,36 - TABOÃO – MOGI DAS CRUZES/ SP – CEP: 08820-183**

5.4. Os serviços serão entregues no seguinte horário:

Tipo de refeição	Horário de entrega
Desjejum e lanche opcional	Das 05:00 às 06:30 hrs
Almoço	Das 10:00 às 11:00 hrs
Jantar e Ceia	Das 15:00 às 16:00 hrs

Rotinas a serem cumpridas

5.5. Elaboração do cardápio

5.5.1. O cardápio diário deverá ser seguido os descritos no Apêndice 2 deste Anexo I, observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/1998, especificada no Apêndice 1 deste Anexo I;

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

5.5.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser utilizados os cardápios variados, especificados no Apêndice 2 deste Anexo I, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;

5.6. Porcionamento e acondicionamento

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

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

B) pães/bolacha: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;

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

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

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

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

5.6.2. Deve-se atender às seguintes determinações para as refeições a granel:

A) Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida e distribuída;

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

C) Almoço e jantar: acondicionados em recipientes isotérmicos e em quantidade suficiente ao número de comensais;

D) Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente para o número de comensais;

E) Sobremesas e doces: embaladas hermeticamente ou porcionadas em recipiente individual descartável com tampa e capacidade de 100 ml;

5.7. Transporte

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

5.7.2. Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou gás natural veicular (GNV); os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto n.º 59.038, de 03 de abril de 2013.

5.8. Atividades

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

A) a programação das atividades de nutrição e alimentação;

B) a elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal);

C) o controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

D) o armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

E) o pré-preparo e cocção da alimentação;

F) a coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;

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

H) o acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

I) O acondicionamento dos alimentos em recipientes isotérmicos deverá estar em quantidade compatível com o número de comensais atendidos;

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

K) Os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes isotérmicos, mantendo a temperatura até o(s) local(is) definidos pelo Contratante, onde o porcionamento será efetuado;

L) a alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

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

O) deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

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

Q) a operacionalização, o transporte e a entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pelo Contratante deverão ser supervisionados pela Contratada e acompanhados por um representante do Contratante, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

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

S) recomenda-se que a Contratada elabore o Manual de Boas Práticas de acordo com as seguintes diretrizes:

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

II - controle de situações de risco à saúde de seus profissionais;

III - controle de situações de risco ao meio ambiente;

IV - obrigatoriedade de informação ao consumidor;

V - controle de resíduos sólidos recicláveis;

VI - relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável.

5.9. A Contratada deverá:

5.9.1. providenciar utensílios aos comensais (pratos, colheres e copos/canecas), observadas as normas internas de segurança;

5.9.2. Providenciar recicláveis a serem utilizados para porcionamento de refeições;

5.9.3. Providenciar recipientes adequados para a coleta seletiva dos recipientes individuais recicláveis, esvaziados de qualquer resíduo de produto alimentício, com água de reuso, preferencialmente, espalmadas para a facilitação do transporte e armazenamento para o destino final do material;

5.10. A Contratante deverá:

5.10.1. Disponibilizar área física para instalação de balcão térmico para porcionamento de refeições;

5.10.2. Adequar as instalações hidráulica e elétrica;

5.11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

A Contratada responsabiliza-se integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte e entrega das refeições ao Contratante, observando, além das disposições contratuais, o estabelecido nos itens a seguir:

5.11.1. Dependências e instalações físicas

A) Dispor das instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 05/2013;

B) Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações, como mesas para apoio e utensílios, que se façam necessárias nas dependências de apoio à distribuição das refeições, ou seja, lugar destinado ao recebimento das refeições, conferência e aguardo para a distribuição no(s) local(is) determinado(s) pelo Contratante, observada a legislação vigente.

C) Realizar manutenção preventiva e corretiva nas suas dependências, assim como nos equipamentos, com a finalidade de manter as condições adequadas para a realização do preparo das refeições.

D) Disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos necessários para distribuição, porcionamento e higienização, podendo retirá-los ao término do contrato.

E) Disponibilizar material de limpeza (detergente, esponja, entre outros) para higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na copa e refeitório da administração.

F) Disponibilizar recicláveis (luvas, máscaras, toucas, etc) para a mão de obra destinada à distribuição das refeições.

5.11.2. Equipe de trabalho

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

B) Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

C) Apresentar ao Contratante, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus profissionais;

D) Manter os profissionais dentro dos padrões de higiene recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

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

F) Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição deste profissional, por outro do mesmo nível ou superior, nos casos de eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN n.º 600/2018.

G) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, por meio de programas de treinamento destinados aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

H) A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

I) A Contratada deverá organizar os horários de alimentação de seus profissionais, de modo que não comprometa a logística de entrega das refeições a serem transportadas.

5.11.3. Padrão de Alimentação

A) Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;

B) Elaborar cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) em consonância com o Cardápio Padrão especificado Apêndice 2 deste Anexo I, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, submetendo à apreciação do Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do Contratante, mediante justificativa da Contratada;

C) Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais como: Semana Santa, Natal, Ano-Novo, Festas Juninas e demais datas relacionadas a outras culturas étnico- religiosas, observadas as características de atendimento, sem custos adicionais. A título de sugestão, poderão ser utilizados os seguintes itens nas festas eventuais:

- Festas Juninas: amendoim sem cascas, milho de pipoca e pinhão;
- Natal e Ano-Novo: frutas cristalizadas, panetone, refrigerante e passas.

D) Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo o respeito às restrições religiosas e ideológicas dos comensais, e possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

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

F) Atender às solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica;

G) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras dos alimentos para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

H) Observar as características específicas de cada produto, conforme Decreto Estadual n.º 12.486, de 20 de outubro de 1978, bem como o controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS n.º 5 /2013;

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

J) Coletar diariamente, em suas dependências, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

K) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

L) Desprezar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, que deverão ser inutilizadas, conforme disposto na Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003;

M) Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se boas condições ambientais e de estocagem;

N) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade dos mesmos;

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

P) Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo Contratante, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia;

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

R) Obriga-se a Contratada a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), atendendo à legislação federal, estadual e municipal pertinente. Ressalta-se que, quando a prestação de serviços for desenvolvida no município de São Paulo, obriga-se a Contratada ao rigor da Portaria 2.619/2011-SMS, da Secretaria Municipal da Saúde;

S) A Contratada deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

T) A Contratada deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos alimentos, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo X. O(A) nutricionista Responsável Técnico(a), pertencente ao quadro operacional da Contratada, deverá orientar os profissionais quanto às diretrizes do Manual de Boas Práticas, e os respectivos POPs, conforme a Portaria CVS n.º 5/2013, utilizando o método "Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle" (APCC).

t.1. Entende-se como pertencente ao quadro da Contratada o profissional na condição de empregado, sócio, diretor, empresário ou profissional autônomo com contrato de prestação de serviços.

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

5.11.4. Transporte das refeições

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

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

C) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;

D) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme as Portarias CVS n.º 15, de 07 de novembro de 1991 e CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, bem como os relativos à manutenção de higiene e de conservação;

E) Executar a higienização diária do veículo, com a lavagem completa a cada 550 km rodados, mantendo a conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme determinação da Portaria CVS n.º 15, de 07 de novembro de 1991, com alterações introduzidas pela Portaria CVS n.º 5/2013.

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

f.1. manter a regulação dos veículos automotores, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar e para a redução de emissões de gases do efeito estufa;

f.2. implementar soluções tecnológicas que permitam melhorias do controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

f.3. manter os veículos automotores de modo a coibir a deterioração e a adulteração do sistema de escapamento que possam resultar em níveis de emissão sonora superiores aos padrões aceitáveis nos termos da legislação vigente e das recomendações dos manuais de proprietários e serviços do veículo;

f.4. os veículos deverão, obrigatoriamente, estar equipados com catalisador ou outro equipamento que o substitua para controle de emissão de gases do efeito estufa e poluentes na atmosfera;

f.5. abastecer os veículos automotores somente em postos que não estejam relacionados em publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, nos termos da Lei Estadual nº 11.929, de 12 de abril de 2005.

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

H) Os veículos utilizados no transporte de refeições, e aqueles envolvidos no apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV). Os veículos flex devem ser abastecidos obrigatoriamente com etanol, de acordo com o Decreto Estadual n.º 59.038, de 03 de abril de 2013.

I) Manter política de boas práticas ambientais na gestão de suprimentos especialmente quanto à aquisição e descarte de pneus, bem como dos resíduos dos processos de manutenção e limpeza dos veículos;

J) Em atendimento à Lei Estadual n.º 15.303, de 12 de janeiro de 2014, na manutenção dos veículos motorizados envolvidos na prestação do serviço deve-se dar prioridade ao emprego de óleos lubrificantes novos que tenham em sua composição óleos básicos rerrefinados;

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

5.11.5. Higieneização

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

B) Deverá manter absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte das refeições.

C) Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada por empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS n.º 9/2000, na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores, quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

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

E) A higiene pessoal dos profissionais e a limpeza dos uniformes, assim como a higienização dos equipamentos de proteção individual, deverão ser supervisionados diariamente pela Contratada;

F) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e de outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

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

H) Utilizar o modelo de checklist de controle (Anexo VIII), a ser preenchido pelo nutricionista responsável, com a finalidade de nortear a fiscalização das condições higiênico-sanitárias de todos os procedimentos envolvidos na operacionalização das refeições produzidas na unidade.

5.11.6. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

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

B) Obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos,

regulamentada pelo Decreto nº 54.645, de agosto de 2009, cumulada com a Lei nº 13.798, de 09 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas (PEMC), regulamentada pelo Decreto nº 55.947, de 24 de junho de 2010, no que for aplicável à execução específica da atividade.

C) Apresentar, quando solicitada, comprovação do cumprimento das normas de segurança e saúde no trabalho, inclusive, nas hipóteses em que forem exigidos pela respectiva legislação, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), com o conteúdo mínimo determinado pelas Normas Regulamentadoras nos 1, 7 e 9, com a redação atualmente vigente, em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, nos termos da Consolidação das Leis do Trabalho.

D) Instalar e manter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), nas circunstâncias em que forem exigidos pela respectiva legislação, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

5.11.7. Situações de Emergência

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

5.11.8. Suplementares

A) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

B) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;

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

5.11.9. Responsabilidade Civil

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

5.12. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE

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

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

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

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

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e 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 contratada 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 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.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o seu preposto, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da Contratada, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17);

6.10. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

6.11. O fiscal técnico realizará, em conformidade com cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovará a planilha de medição emitida pela contratada (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, III).

6.12. O fiscal técnico adotará medidas preventivas de controle de contratos, manifestando-se quanto à necessidade de suspensão da execução do objeto (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, IV).

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Lei federal nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 17, II);

Fiscalização Administrativa

6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, II e III).

6.16. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, IV).

6.17. Sempre que solicitado pelo Contratante, a Contratada deverá comprovar o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, nos termos do parágrafo único do artigo 116 da Lei nº 14.133, de 2021.

Gestor do Contrato

6.18. O gestor do contrato exercerá a atividade de coordenação dos atos de fiscalização técnica, administrativa e setorial e dos atos preparatórios à instrução processual visando, entre outros, à prorrogação, à alteração, ao reequilíbrio, ao pagamento, à eventual aplicação de sanções e à extinção dos contratos (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, inciso I do art. 2º).

6.19. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, IX).

6.20. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 18, VII).

6.21. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VIII).

6.22. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, VII e parágrafo único).

6.23. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

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

7.2. 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.

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

7.4. 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. 18, VI, Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

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

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

7.6. 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;

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

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

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

7.7. 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.

7.8. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

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

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

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

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

7.11. 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

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

7.13. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação nele especificada, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do caput do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

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

7.14.1. o prazo de validade;

7.14.2. a data da emissão;

7.14.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.14.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.14.5. o valor a pagar; e

7.14.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.15. 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;

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

7.17. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, tais como proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023).

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

7.19. 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.

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.26.1. 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.

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

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

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

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

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

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

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei nº 12.690, de 2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor se considere isento ou imune de tributos relacionados ao objeto contratual, em relação aos quais seja exigida regularidade fiscal neste instrumento, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021 c/c Decreto estadual nº 67.608, de 2023), ou de sociedade simples;

8.22. certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor);

8.22.1. Caso o fornecedor esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso;

8.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.23.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação 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); e

8.23.3. 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.

8.23.4. 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, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável.

8.23.5. Caso o licitante 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 capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.24. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.25. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia;

8.25.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.26. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional..... (escrever por extenso, se o caso), em plena validade;

8.26.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista neste subitem por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

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

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

- 50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação.

8.27.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço similar, a apresentação e o somatório de diferentes certidões ou atestados de serviços executados de forma concomitante.

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

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

Outras comprovações

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

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

8.29. Tratando-se de consórcio, caso admitida a sua participação:

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

- a) Designação do consórcio e sua composição;
- b) Finalidade do consórcio;
- c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
- d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
- e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas;
- f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;
- g) Indicação da empresa líder do consórcio e seu respectivo representante legal, que deverá ter poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar a contratação e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado, sendo responsável pela representação do consórcio perante a Administração;
- h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o integral cumprimento do objeto da contratação, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea "c" deste subitem;

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

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

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

8.30. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar, para evidenciar a observância do disposto no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021:

8.30.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971;

8.30.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.30.3. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

8.30.4. Edital de convocação e ata da última assembleia geral, e registro de presença dos cooperados presentes nessa assembleia;

8.30.5. Ata da reunião em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.30.6. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

8.30.7. Documentação que seja demonstrativa de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados, caso essa circunstância não esteja evidenciada na documentação a ser apresentada para atendimento aos subitens anteriores.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 8.983.790,00 (oito milhões, novecentos e oitenta e três m, setecentos e noventa reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

I) Gestão/Unidade: 380212;

II) Fonte de Recursos: 150010001;

III) Programa de Trabalho: 14421381561390000;

IV) Elemento de Despesa: 33903972

V) Plano Interno: 0454;

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

Mogi das Cruzes, 18 de junho de 2024.

11. Responsáveis

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

ALCILENE EVARISTO BUENO

Servidora Responsável pela elaboração do Termo de Referência



Assinou eletronicamente em 18/07/2024 às 13:22:23.

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Apendice 1 do Anexo I.pdf (428.29 KB)
- Anexo II - Apendice 2 do Anexo I.pdf (234.72 KB)

Anexo I - Apendice 1 do Anexo I.pdf



APÊNDICE 1 DO ANEXO I

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CONFORME ANEXO V DA RESOLUÇÃO SAMSP 16/1998

Relação de gêneros e produtos alimentícios, de que trata o artigo 1º do Decreto Estadual nº 43.339, de 21 de julho de 1998, e o Anexo V da Resolução SAMSP 16/1998²

Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Abacate de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abacaxi de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	252 g
Abóbora madura de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abóbora japonesa de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	169 g
Abobrinha brasileira de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Abobrinha italiana de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	134 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	120 g
Acelga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	2 x semana	50 g
Açúcar refinado, conforme NTA 53	kg	2 x dia	10,3 g
Açúcar cristal	kg	2 x dia	10,3 g
Agrião de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	70 g
Alface crespa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alface lisa de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Alho nacional/estrangeiro de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x dia	6,4 g
Alho processado, branco, descascado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, picado	kg	2 x dia	5 g
Alho processado, branco, puro em pasta	kg	2 x dia	5 g
Alho, cebola de 1ª qualidade descascados e triturados sem sal (tempero pronto)	kg	2 x dia	5 g
Alimento a base de soja - vários sabores	l	2 x dia	250 ml
Chocolate em pó solúvel, conforme NTA 40	kg	2 x semana	30 g
Almeirão de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Apresuntado cozido	kg	1 x semana	30 g
Arroz, polido, longo, fino, tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria MA 269/1988	kg	2 x dia	125 g
Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo, grãos inteiros	kg	2 x dia	125 g
Banana nanica, de 1ª qualidade, conforme NTA 17	dúzia	7 x semana	01 unidade
Batata comum, lisa, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	3 x semana	183 g
Batata asterix de 1ª qualidade	kg	3 x semana	183 g
Batata-doce amarela, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Bebida láctea, composta de leite, vários sabores	l	2 x semana	200 ml
Berinjela, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	1 x semana	114 g
Beterraba para preparo cozido, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	170 g
Beterraba para preparo cru, de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x semana	50 g
Bolacha com sal (água e sal) conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g
Bolacha doce tipo maizena ou Maria, conforme NTA 48	kg	4 x semana	40 g



Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Brócolis de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	180 g
Café torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Café tradicional, torrado e moído, conforme NTA 44	kg	3 x dia	10,3 g
Caqui de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Cará de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x quinzena	135 g
Carne dianteira, bovina, acém, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	140 g
Carne bovina almôndega, congelada	kg	2 x semana	125 g
Carne bovina coxão duro, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina coxão mole, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, cupim, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina fígado, conforme NTA 3	kg	1 x quinzena	130 g
Carne bovina hambúrguer (56g), congelado	kg	2 x semana	120 g
Carne dianteira, bovina, músculo, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, paleta, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne bovina patinho, congelada ou resfriada	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, peito em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne dianteira, bovina, pescoço, em peça, congelada ou resfriada, conforme NTA 3	kg	6 x semana	135 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada - preparo, conforme NTA 4	kg	1 x semana	60 g
Carne seca – charque bovino, congelada ou resfriada, conforme NTA 4	kg	1 x semana	135 g
Carne suína com osso, bisteca, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína com osso, costela, salgada	kg	1 x semana	51 g
carne suína com osso, pé, salgada	kg	1 x semana	51 g
Carne suína sem osso, copa, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, lombo, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Carne suína sem osso, pernil, congelada ou resfriada	kg	2 x semana	140 g
Cebola de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	2 x dia	26 g
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 15	kg	2 x semana	50 g
Cenoura de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 15	kg	3 x semana	120 g
Chuchu de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	2 x semana	150 g
Couve-flor de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	160 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	2 x semana	50 g
Couve-manteiga de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	110 g
Dobradinha fresca de bovino, em peças ou iscas, conforme NTA 3	kg	1 x quinzena	124 g
Doce em pasta goiabada, conforme NTA 28	kg	2 x semana	40 g
Doce em pasta marmelada, conforme NTA 18	kg	2 x semana	40 g
Doce de leite (em tabletes)	kg	1 x quinzena	40 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cru, conforme NTA 13	kg	3 x semana	50 g
Escarola de 1ª qualidade para preparo cozido, conforme NTA 13	kg	2 x semana	110 g
Espinafre de 1ª qualidade, conforme NTA 13	kg	1 x semana	160 g
Farinha de milho amarela, conforme NTA 34	kg	1 x semana	40 g
Feijão branco, grupo 1, classe branco tipo 1 novo	kg	1 x quinzena	52 g
Feijão preto tipo 1 e 2, conforme Portaria MA 161/1987	kg	1 x semana	52 g



Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Feijão roxo, carioca, rosinha tipo 1 e tipo 2, conforme Portaria 161/1987	kg	2 x dia	52 g
Frango, em peças, tipo coxa/sobrecoxa, congelado, conforme NTA 3	kg	4 x semana	258 g
Frango inteiro, sem pé e sem cabeça, eviscerado, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	4 x semana	258 g
Frango, almôndega	kg	2 x semana	125 g
Frango empanado	kg	2 x semana	120 g
Frango peito sem osso e sem pele, congelado ou resfriado (filé, sassami, iscas, cubos), conforme NTA 3	kg	2 x semana	120 g
Frango peito com osso, congelado ou resfriado, conforme NTA 3	kg	2 x semana	160 g
Fubá de milho, conforme NTA 34	kg	3 x semana	40 g
Goiaba de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Laranja pera de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	6 x semana	01 unidade
Leite de vaca in natura tipo c, conforme Portaria MA 1255/1962(*)	l	2 x dia	200 ml
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	2 x dia	200 ml
Leite de vaca em pó integral	kg	1 x dia	35 g
Lentilha	kg	2 x quinzena	50 g
Linguiça fresca de frango, congelada ou resfriada	kg	1 x semana	180 g
Linguiça frescal, tipo toscana, de carne suína, de 1ª qualidade, conforme NTA 5	kg	1 x semana	180 g
linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada	kg	1 x semana	140 g
Linguiça tipo calabresa, defumada, resfriada - para preparo	kg	1 x semana	55 g
Maçã nacional de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Maionese tradicional ou industrializada	kg	1 x quinzena	15 g
Mandioca de 1ª qualidade, conforme NTA 15	kg	1 x semana	160 g
Mandioquinha de 1ª qualidade	kg	1 x semana	120 g
Manga de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	1 x semana	01 unidade
Margarina vegetal, conforme NTA 50	kg	1 x dia	10,3 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo prato base, conforme NTA 49	kg	1 x semana	120 g
Massa alimentícia seca para macarronada, preparo guarnição, conforme NTA 49	kg	2 x semana	70 g
Massa alimentícia para lasanha pré-cozida	kg	1 x quinzena	40 g
Melancia de 1ª qualidade, conforme NTA 17	kg	2 x semana	325 g
Milho de canjica, conforme NTA 33	kg	1 x semana	31 g
Mistura em pó para gelatina (sabores diversos) conforme NTA 79	kg	10 x mês	21 g
Mortadela	kg	2 x semana	30 g
Óleo de soja refinado, conforme NTA 50	l	2 x dia	31 ml
Ovos tipo grande, branco, conforme Resolução MA 5/1991	dúzia	2 x semana	02 unidades
Pão francês comum, em peça, conforme NTA 47	kg	2 x dia	51 g
Peixe tipo cação, em posta, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo merluza, em filé, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe tipo pescada-branca, congelado, conforme NTA 9	kg	1 x semana	180 g
Peixe - empanados	kg	2 x semana	140 g
Pepino comum, de 1ª qualidade, conforme NTA 14	kg	3 x semana	60 g
Pó para preparo de pudim, sabores diversos	kg	10 x mês	21 g
Pó para preparo de refresco, sabores diversos	kg	5 x semana	21 g
Queijo tipo muçarela	kg	1 x semana	26 g
Queijo tipo parmesão	kg	1 x semana	10,6 g
Queijo tipo prato	kg	1 x semana	26 g
Quiabo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	122 g
Rabanete	kg	1 x quinzena	50 g



Relação de gêneros e produtos alimentícios

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Refrigerante	l	1 x mês	250 ml
Repolho de 1ª qualidade - para preparo cru	kg	3 x semana	50 g
Repolho de 1ª qualidade - para preparo cozido	kg	2 x semana	120 g
Sagu	kg	2 x semana	21 g
Sal refinado iodado	kg	2 x dia	6 g
Salsicha tipo Viena ou Frankfurt	kg	2 x semana	120 g
Salsicha de frango	kg	2 x semana	120 g
Sardinha inteira congelada de 1ª qualidade sem cabeça e eviscerada	kg	1 x semana	155 g
Tangerina cravo de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tangerina murcot de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tangerina ponkan de 1ª qualidade	kg	1 x semana	01 unidade
Tomate salada de 1ª qualidade	kg	5 x semana	110 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	71 g
Uva niagara de 1ª qualidade	kg	2 x ano	242 g
Vagem de 1ª qualidade	kg	1 x semana	110 g
Vinagre de álcool	l	2 x dia	10,3 ml
Vinagre de vinho	l	2 x dia	10,3 ml

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

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

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Açúcar refinado	kg	-	-	1.236 g
Amido de arroz	kg	-	-	124 g
Amido de milho	kg	-	-	124 g
Aveia em flocos	kg	-	-	80 g
Azeite extra virgem	l	-	-	15 ml
Caldo de carne	kg/l	-	-	10,3 g
Caldo de galinha	kg/l	-	-	10,3 g
Canela em pó	kg/l	-	-	1 g
Canela em rama	kg/l	-	-	1 g
Catchup (condimento preparado)	kg	-	-	31 g
Cebolinha – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Chá de camomila, erva cidreira, hortelã, erva-doce	kg	-	-	8 g
Chá de erva-mate	kg	-	-	33 g
Chocolate, em pó, solúvel	kg	-	-	93 g
Coco ralado seco, puro	kg	-	-	10 g
Colorífico em pó	kg	-	-	3 g
Cominho moído	kg	-	-	2 g
Cravo-da-Índia	kg	-	-	1 g
Creme de cebola em pó	kg	-	-	5 g
Creme de leite	kg	-	-	11 g
Doce de leite em pasta	kg	-	-	40 g
Ervilha-verde em conserva	kg	-	-	40 g
Essência artificial de baunilha	ml	-	-	5 ml
Extrato de tomate	kg	-	-	232 g
Farinha de mandioca	kg	-	-	40 g
Farinha de milho amarela	kg	-	-	40 g
Farinha de trigo, especial ou comum	kg	-	-	312 g
Farinha de rosca	kg	-	-	124 g
Fermento biológico	kg	-	-	1 g
Fermento químico	kg	-	-	2 g
Fubá de milho	kg	-	-	40 g
Grão-de-bico	kg	-	-	62 g
Hortelã	kg	-	-	5 g



Relação de gêneros e produtos alimentícios – Temperos e preparações

(continua)

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Leite condensado	l	-	-	11 ml
Leite de vaca, in natura, tipo c (*)	l	-	-	132 ml
Leite de vaca UHT/UAT, integral, caixa cartonada aluminizada	l	-	-	132 ml
Limão-taiti de 1ª qualidade	kg	-	-	08 unidades
Louro seco	kg	-	-	4 g
Manteiga com sal	kg	-	-	10 g
Maracujá azedo de primeira qualidade	kg	-	-	60 g
Massa alimentícia para sopa	kg	-	-	312 g
Milho verde em conserva simples	kg	-	-	40 g
Molho de tomate	kg	-	-	200 g
Mostarda (condimento preparado)	kg	-	-	7 g
Orégano seco	kg	-	-	5 g
Ovos tipo médio, branco	dúzia	-	-	06 unidades
Pescado em conserva - atum	kg	-	-	30 g
Pescado em conserva - sardinha	kg	-	-	30 g
Pimenta-do-reino em pó	kg	-	-	10 g
Pimenta vermelha picante, 1ª qualidade	kg	-	-	2 g
Pimentão de 1ª qualidade	kg	-	-	50 g
Polvilho, azedo, branco	kg	-	-	124 g
Polvilho, doce, branco	kg	-	-	124 g
Salsa – cheiro-verde	kg	-	-	83 g
Shoyu (molho de soja), condimento preparado	l	-	-	16 ml
Tempero baiano	kg	-	-	2 g
Tomate maduro de 1ª qualidade	kg	15 x mês	-	1.065 g
Toucinho defumado (bacon)	kg	-	-	60 g
Trigo para quibe	kg	-	-	20 g
Xarope de groselha	l	-	-	94 ml

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Panificação

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Farinha de trigo comum ou especial	kg	panificação	-	3.120 g
Farinha de trigo, pré mistura para pão francês	kg	2 x dia	50 g	
Fermento biológico seco	g	2 x dia	1 g	
Fermento biológico fresco	g	2 x dia	3 g	
Melhorador, tripla ação	kg	panificação	-	16 g
Sal refinado iodado	kg	panificação	-	125 g

Relação de gêneros e produtos alimentícios – Festas: Festa Junina, Natal e Ano-Novo

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)
Amendoim sem casca	kg	Festa Junina	66 g
Doce de abóbora, tablete	kg	Festa Junina	40 g
Doce de batata-doce, tablete	kg	Festa Junina	40 g
Doce paçoca, tablete	kg	Festa Junina	20 g
Doce pé-de-moleque, tablete	kg	Festa Junina	45 g
Frutas cristalizadas	kg	Natal e Ano-Novo	50 g
Gengibre	kg	Festa Junina	10 g
Milho de pipoca	kg	Festa Junina	52 g
Milho-verde espiga	unidade	Festa Junina	1 unidade
Panetone	kg	Natal e Ano-Novo	210 g
Refrigerante	l	Natal e Ano-Novo	250 ml
Uva passa	kg	Natal e Ano-Novo	50 g



Relação de gêneros e produtos alimentícios – Dietas especiais

Gêneros e Produtos Alimentícios	Unidade de Medida	Frequência de Utilização	Per Capita por Refeição do Alimento Bruto In Natura (1)	Per Capita Mensal do Alimento Bruto In Natura (2)
Adoçante em sachê	unidade	3 x dia	8,2 g	
Adoçante líquido	ml	3 x dia	-	15 ml
Amido de arroz	kg	2 x por semana	15,3 g	
Amido de milho	kg	2 x por semana	10,2 g	
Aveia laminada	kg	1 x por semana	23 g	
Banana maçã de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Banana prata de primeira	kg	2 x por semana	02 unidades	
Bolacha sem sal (água)	kg	3 x por semana	41 g	
Bolacha salgada, tipo água e sal ou cream cracker	kg	2 x por semana	41 g	
Bolacha doce tipo maisena ou maria	kg	2 x por semana	41 g	
Chocolate em pó, solúvel, sem adição de açúcar	kg	preparo	93 g	
Geleia de frutas, dietética, sabores diversos	kg	2 x por semana	15 g	
Laranja lima	kg	6 x por semana	01 unidade	
Leite em pó desnatado	kg	2 x ao dia	32 g	
Leite in natura desnatado (*)	l	2 x ao dia	252 ml	
Maçã de 1ª qualidade	kg	3 x por semana	01 unidade	
Mamão de primeira qualidade	kg	2 x por semana	244 g	
Margarina sem sal	kg	2 x dia	5,1 g	
Mistura em pó para gelatina dietética, sabores diversos	kg	18 x por mês	5,1 g	
Pão tipo redondo sem sal	kg	2 x ao dia	51 g	
Pera nacional, estrangeira, de 1ª qualidade	kg	2 x por semana	01 unidade	
Pó para preparo de pudim dietético, diversos sabores	kg	18 x por mês	5,1 g	
Queijo tipo ricota	kg	1 x por semana	53 g	
Queijo tipo minas, frescal, sem sal	kg	3 x por semana	53 g	
Sal hipossódico em sachê	unidade	2 x dia	1 g	
Sal refinado em sachê	unidade	2 x dia	1 g	

(*) O Decreto nº 66.183/1970 determina que seja proibida em todo o território nacional a venda do leite cru ou in natura para consumo direto da população; portanto, deve ser utilizado leite pasteurizado.

(1) Per capita por refeição do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo;

(2) Per capita mensal do alimento bruto in natura: as gramaturas presentes nesta coluna referem-se ao peso do alimento bruto total por mês antes de ser aplicado o fator de correção, ou seja, antes do pré-preparo.

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

Para a gramatura de cada refeição per capita constante deste Edital, consideram-se os alimentos crus com o seu peso bruto, ou seja, antes da realização do pré-preparo.

Anexo II - Apendice 2 do Anexo I.pdf



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

APÊNDICE 2 DO ANEXO I

Cardápio Padrão da Secretaria da Administração Penitenciária conforme Ofício Circular de 23 de março de 2022.

SEMANA 1								
COMPOSIÇÃO		DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA ACOMPANHAMENTO	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Verdura	Verdura	Legume	Legume	Verdura
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Frango assado ou frito	Omelete de forno com queijo	Carne bovina em cubos	Feijoada	Carne suína em cubos (cozida ou grelhada)	Peixe cozido ou frito	Cubos de frango ao molho
	GUARNIÇÃO	Beterraba cozida	Abobrinha refogada	Chuchu cozido	Farofa	Escarola refogada	Batata assada	Polenta
JANTAR	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Fruta	Doce	Doce	Doce
	BEBIDA							
	SALADA	Legume	Verdura	Legume	Legume	Verdura	Verdura	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina moída	Linguiça de pernil assada ou frita	Carne suína em bifes	Filé de frango grelhado ou cozido	Isclas de carne bovina acebolada	Ovos mexidos	Salsicha ao molho
	GUARNIÇÃO	Escarola refogada	Farofa	Batata cozida	Cenoura cozida	Macarrão	Abobrinha cozida	Purê de batata
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Doce	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco		Refresco		Refresco	Refresco	Refresco
*CEIA		Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha

*A ceia é composta por 1(um) pão, 3 vezes por semana ou 40 grs de bolacha salgada, 4 vezes por semana.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SEMANA 2								
COMPOSIÇÃO		DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
	ACOMPANHAMENTO	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Legume	Verdura	Verdura	Verdura	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne suína em cubos	Ovos cozidos	Carne bovina em cubos	Salsicha grelhada	Cubos de frango cozido	Carne bovina moída	Isclas de frango grelhadas
	GUARNIÇÃO	Farofa	Beterraba cozida	Couve refogada	Farofa	Polenta	Batata cozida	Beterraba cozida
	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce
JANTAR	SALADA	Legume	Verdura	Verdura	Legume	Legume	Legume	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina de panela	Empanado de frango (steak) assado ou frito	Estrogonofe de frango	Quibe de forno ou frito	Omelete de forno	Carne suína grelhada	Hambúrguer bovino
	GUARNIÇÃO	Acelga refogada	Abobrinha refogada	Batata assada	Chuchu cozido	Cenoura cozida	Abobrinha refogada	Escarola refogada
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco		Refresco		Refresco	Refresco	Refresco ou refrigerante
	*CEIA	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha

*A ceia é composta por 1(um) pão, 3 vezes por semana ou 40 grs de bolacha salgada, 4 vezes por semana.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SEMANA 3								
COMPOSIÇÃO		DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA ACOMPANHAMENTO	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina	Café e leite Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura	Verdura
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne suína em bife, grelhada	Ovos mexidos	Isclas de carne bovina acebolada	Feijão gordo	Carne suína em cubos (cozida ou grelhada)	Carne bovina de panela	Frango assado ou frito
	GUARNIÇÃO	Farofa	Beterraba cozida	Chuchu cozido	Farofa	Abobrinha refogada	Cenoura cozida	Beterraba cozida
JANTAR	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Fruta	Doce	Doce	Doce
	BEBIDA							
	SALADA	Legume	Verdura	Legume	Legume	Legume	Legume	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina moída	Salsicha ao molho	Filé de frango grelhado ou cozido	Omelete de forno com queijo	Peixe cozido ou frito	Almôndegas de frango ao molho	Carne suína em cubos (cozida ou grelhada)
	GUARNIÇÃO	Acelga refogada	Purê de batata	Macarrão ao sugo	Escarola refogada	Batata rústica	Polenta	Couve refogada
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Doce	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco		Refresco		Refresco	Refresco	Refresco
*CEIA		Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha

*A ceia é composta por 1(um) pão, 3 vezes por semana ou 40 grs de bolacha salgada, 4 vezes por semana.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SEMANA 4								
COMPOSIÇÃO		DOMINGO	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
CAFÉ DA MANHÃ	BEBIDA	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
	ACOMPANHAMENTO	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina	Pão com margarina
ALMOÇO	SALADA	Verdura	Legume	Verdura	Verdura	Legume	Verdura	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Carne bovina em cubos	Ovos cozidos	Carne suína em bife grelhado	Salsicha ao molho	Quibe de forno ou frito	Iscas de frango acebolado	Carne suína em cubos (grelhada ou cozida)
	GUARNIÇÃO	Farofa	Beterraba cozida	Cenoura cozida	Farofa	Escarola refogada	Chuchu cozido	Acelga refogada
JANTAR	SOBREMESA	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce	Doce
	BEBIDA							
	SALADA	Legume	Verdura	Legume	Legume	Verdura	Legume	Legume
	PRATO BASE	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
	PRATO PRINCIPAL	Calabresa acebolada	Frango assado ou frito	Estrogonofe de carne bovina	Cubos de frango cozido	Carne suína em cubos (grelhada ou cozida)	Omelete de forno	Almôndegas de carne bovina
	GUARNIÇÃO	Escarola refogada	Abobrinha refogada	Batata assada	Polenta	Macarrão ao molho	Abobrinha refogada	Purê de batata
	SOBREMESA	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	BEBIDA	Refresco	Fruta	Refresco	Fruta	Refresco	Refresco	Refresco
	*CEIA	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha	Pão ou bolacha

*A ceia é composta por 1(um) pão, 3 vezes por semana ou 40 grs de bolacha salgada, 4 vezes por semana.

Anexo II – Minuta de Contrato.pdf

Contrato 8/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
8/2024	380212-ESP-CTO.DET.PROV. 'DR. HELIO P. BICU', M.CRUIZ	ALCILENE EVARISTO BUENO	19/06/2024 12:11 (v 4.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		006.00205405 /2024-59

TERMO DE CONTRATO

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
Serviços Licitações

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

CENTRO DE DETENÇÃO PROVISÓRIA "DR. HÉLIO PEREIRA BICUDO" DE MOGI DAS CRUZES

(Processo Administrativo nº006.00205405/2024-59)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DO CENTRO DE DETENÇÃO PROVISÓRIA "DR. HÉLIO PEREIRA BICUDO" DE MOGI DAS CRUZES E

O Estado de São Paulo por intermédio do Centro de Detenção Provisória “Dr. Hélio Pereira Bicudo” de Mogi das Cruzes com sede na Estrada do Taboão do Parateí, Km 2,36, Bairro Taboão, na cidade de Mogi Das Cruzes / Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob o nº 96.291.141/0106-57, neste ato representado pelo Senhor Rodolfo Duarte Costa, Diretor Técnico III, nomeado pela Resolução SAP, de 29 de setembro de 2020, publicada no DOE de 30 de setembro de 2020, portador da identificação funcional 13.451.856,, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o(a)....., inscrito(a) no CNPJ /MF sob o nº, sediado(a) na....., doravante designado(a) CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), inscrito(a) no CPF sob o nº....., conforme atos constitutivos da fornecedora OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº .20240606887 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 010/2024., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. Cláusula primeira - do objeto

1.1. O objeto do presente instrumento é a prestação de serviços de nutrição e alimentação destinados aos presos e servidores desta unidade, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	PRAZO CONTRATUAL	PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	TOTAL
1	Desjejum - reeducandos	1.200	365		R\$
2	Desjejum -servidores	100	365		R\$
3	Almoço - reeducandos	1.200	365		R\$
4	Almoço - servidores	80	365		R\$
5	Jantar - reeducandos	1.200	365		R\$
6	Jantar - servidores	20	365		R\$
7	Lanche opcional – Apresentação judicial, médica e remoção	10	365		R\$
8	Festa Junina	1.200	1		R\$
9	Natal	1.200	1		R\$
10	Ano-Novo	1.200	1		R\$
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$

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

- 1.3.1. O Termo de Referência;
 - 1.3.2. O Edital da Licitação;
 - 1.3.3. A Proposta do contratado; e
 - 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
- 1.4. O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data do início do contrato., prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.1.1. O Contratado poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem acima, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo Contratante em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.
- 2.1.2. Dentre outras exigências, a prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração.
- A) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
 - B) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - C) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
 - D) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
 - E) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.1.3. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, e não poderá pleitear qualquer espécie de indenização em razão da não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência do Contratante.

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

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

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

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

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

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

2.1.8. Ocorrendo a resolução do contrato, com base em uma das condições resolutivas estipuladas no item anterior desta cláusula, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

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

4. Cláusula quarta - subcontratação

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

5. Cláusula quinta - preço

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

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.

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. Cláusula sexta - pagamento

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. Cláusula sétima - reajuste

7.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irredutíveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a / / (DD/MM/AAAA).

7.2. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice Cadterc - Volume 5 - Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária (www.cadterc.sp.gov.br), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;

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

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;

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

8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

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

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de 01(um) mês para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.[A1]

8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.12. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, com suas alterações subsequentes.

8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.

8.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

9. Cláusula nona - obrigações do contratado

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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:

9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato.

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade.

9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, 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: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.8. 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 e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante; nos termos do artigo 121 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto.

9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 [da](#) Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere o item anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, [da](#) Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;

9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;

9.2. Em atendimento à Lei nº 12.846, de 2013, e ao Decreto estadual nº 67.301, de 2022, o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

9.2.1. O descumprimento das obrigações previstas neste subitem poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei nº 12.846, de 2013, e o Decreto estadual nº 67.301, de 2022.

9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:

9.3.1. agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

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

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

11.1. A contratação conta com garantia de execução prestada pelo Contratado, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, no valor de R\$_____, correspondente a 2,5% (dois e meio por cento) do valor inicial/anual do contrato, observando-se para a definição e aplicação desse percentual, quando o caso, o disposto no parágrafo único do artigo 98 do referido diploma legal.

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: Calculada em conformidade com a documentação que integra este instrumento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos 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).

12.10. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por 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).

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

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

13.1.1. O Contratado reconhece desde já os direitos do Contratante nos casos de extinção por ato unilateral da Administração, prevista no artigo 138 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

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

13.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.2.3. Indenizações e multas.

13.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento 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).

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

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

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

I) Gestão/Unidade: 380212;

II) Fonte de Recursos: 150010001;

III) Programa de Trabalho: 14421381361390000;

IV) Elemento de Despesa: 33903972;

V) Plano Interno: 000.000.0454;

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

15.1. 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.

16. Cláusula décima sexta - alterações

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

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

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

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

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

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

17. Cláusula décima sétima - publicação

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

18. Cláusula décima oitava - foro

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

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

Mogi das Cruzes/SP, _____ de _____ de _____.

RODOLFO DUARTE COSTA

Autoridade Competente

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1- _____

2- _____

19. Responsáveis

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

RODOLFO DUARTE COSTA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 19/06/2024 às 12:11:25.

**Anexo III – RESOLUCAO SAP
49.2024.pdf**

ANEXO III - RESOLUÇÃO SAP n.º 49/2024

Dispõe e regulamenta os procedimentos sancionatórios no âmbito da Secretaria da Administração Penitenciária e dá providências correlatas.

O Secretário da Administração Penitenciária, no exercício de suas atribuições legais, e considerando as alterações introduzidas pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 (LLCA), às contratações públicas, bem como, a necessidade de adequar os processos sancionatórios ao que dispõem os artigos 155 a 163 do referido diploma legal, resolve:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - A aplicação de sanções aos licitantes e contratados, em decorrência de infrações cometidas em procedimentos licitatórios, em contratações administrativas e em outros ajustes regidos pela Lei n.º 14.133/21 (LLCA), deverá obedecer ao disposto nesta Resolução.

Artigo 2º - O licitante ou contratado, ou quem mantenha vínculo obrigacional para com o Estado de São Paulo, por intermédio da Secretaria da Administração Penitenciária, que incidir nas infrações relacionadas no artigo 155 da LCCA, ficará sujeito às sanções administrativas do artigo 156 do mesmo diploma legal.

Parágrafo único - Em caso de atraso injustificado, a multa de mora será aplicada de acordo com os parâmetros também fixados nesta Resolução em disposição própria.

Artigo 3º - Serão aplicadas as seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa;

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

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

§ 1º - A multa será aplicada nos casos de atraso injustificado na execução do contrato e na inexecução parcial ou total do contrato.

§ 2º - A aplicação das sanções previstas neste artigo não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados, devidamente apurado.

§ 3º - As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

Artigo 4º - Na aplicação das sanções a que se refere o artigo 3º, serão considerados:

I - a natureza e a gravidade da infração cometida, bem como, os danos que dela provierem para o contratante;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

§ 1º - São consideradas circunstâncias agravantes na aplicação da sanção:

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

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

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

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

5. a reincidência na infração;

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

§ 2º - São circunstâncias atenuantes da sanção:

1. a falha escusável do licitante ou contratado;

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

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

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

CAPÍTULO II

DAS SANÇÕES

Seção I – Da Advertência

Artigo 5º - A advertência será aplicada ao contratado que der causa à inexecução parcial do contrato, da qual não advenha grave dano à Administração, que justifique a imposição de penalidade mais grave.

Seção II – Da Multa

Artigo 6º - A multa prevista no inciso II do artigo 156, aplicável ao contratado ou licitante por qualquer das infrações administrativas previstas no artigo 155, ambos da LLCA, será calculada na forma desta Resolução ou na forma de eventual previsão específica distinta no edital ou no contrato, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta.

Artigo 7º - A inexecução parcial do ajuste sujeitará o contratado à multa, na seguinte conformidade:

I - No caso de obras e serviços de engenharia, 20% (vinte por cento) do saldo contratual não realizado;

II - No caso de aquisição de bens ou de contratação de prestação de serviços não contínuos, 15% (quinze por cento) do saldo contratual não realizado;

III - No caso de prestação de serviços contínuos, 30% (trinta por cento) por dia de inexecução, calculado sobre o valor diário do contrato.

Artigo 8º - A inexecução total do ajuste sujeitará o contratado à multa, na seguinte conformidade:

I - No caso de obras e serviços de engenharia e prestação de serviços contínuos, 10% (dez por cento) do valor do contrato;

II - No caso de aquisição de bens ou de contratação de prestação de serviços não contínuos, 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

Artigo 9º - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à aplicação de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, além da sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo prazo máximo de 3 (três) anos, e ainda, se for o caso, da imediata perda da garantia de proposta.

Artigo 10 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, nos termos do artigo 162 da LLCA, calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo estipulado, na seguinte conformidade:

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

- a) 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias;
- b) 1% (um por cento) ao dia, a partir do 16º (décimo sexto) ao 30º (trigésimo) dia, aplicada em acréscimo à da alínea “a” supra;
- c) Após 30 (trinta) dias, fica caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso.

II - no caso de prestação de serviços contínuos, 30% (trinta por cento), calculados sobre o valor diário do contrato. Após 30 (trinta) dias, fica caracterizada a inexecução do contrato, sem prejuízo de que tal caracterização reste constada pela Administração em lapso temporal inferior, dadas as características do serviço prestado.

III - no caso de obras e serviços de engenharia, 1% (um por cento) na primeira ocorrência e 2% (dois por cento) quando houver reincidência, calculados sobre o valor correspondente ao saldo contratual não realizado.

Parágrafo único – Na contagem dos prazos referidos nos incisos I e II deste artigo serão considerados dias corridos.

Artigo 11 - A multa de mora poderá ser convertida em compensatória e promovida a extinção unilateral do contrato, com a aplicação cumulada de outras sanções previstas nesta Resolução.

Artigo 12 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se for o caso, ou cobrada judicialmente.

Artigo 13 - Fica dispensada a instauração de processo administrativo sancionatório quando for constatado que a multa a ser imposta à contratada é irrisória.

Parágrafo único - Para os efeitos desta Resolução, é considerado irrisório o valor de multa igual ou inferior a 5 (cinco) UFESP, vigente para o exercício financeiro.

Artigo 14 - É obrigatória a instauração de processo administrativo sancionatório, mesmo para a hipótese de multa com valor irrisório:

I - em caso de constatação de conduta que, em tese, possa ensejar a aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e/ou declaração de inidoneidade ao contratado.

Artigo 15 - A dispensa referida no artigo 13 desta Resolução deve ser motivada pela autoridade competente para a sua aplicação e instruída com cálculo do valor da multa em tese cabível, possibilitando conferência pelos órgãos de controle, se o caso.

Artigo 16 - Os bens não aceitos e as obras ou serviços executados em desacordo com o estipulado deverão ser substituídos ou corrigidos dentro do prazo fixado pela contratante, em Edital e/ou Contrato, contado do recebimento da comunicação da recusa.

§ 1º - O pedido de prorrogação para entrega ou execução do objeto deverá ser apresentado, com a devida justificativa, antes do término do respectivo prazo.

§ 2º - A ausência de regularização do objeto dentro do prazo determinado ensejará a aplicação das sanções previstas nesta Resolução, considerando-se a mora a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido.

Seção III – Do Impedimento de Licitar e Contratar

Artigo 17 - A sanção de impedimento de licitar ou contratar no âmbito da Administração será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII, do “caput” do artigo 155 da LLCA, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, pelos seguintes prazos:

I - por 3 (três) meses, no caso de infração prevista no inciso IV do artigo 155;

II - por 6 (seis) meses, no caso de infrações previstas nos incisos V a VII do artigo 155;

III - por 1 (um) ano, no caso de infração prevista no inciso II do artigo 155;

IV - por 2 (dois) anos, no caso de infração prevista no inciso III do artigo 155;

Parágrafo único – Os prazos de que trata este artigo poderão ser reduzidos ou majorados, neste último caso até o prazo máximo de 3 (três) anos, à vista de circunstâncias atenuantes ou agravantes.

Seção IV – Da Declaração de Inidoneidade

Artigo 18 - A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada ao contratado ou licitante pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII a XII do “caput” do artigo 155 da LLCA, bem como, se estiver justificada a imposição de penalidade mais grave por aquelas previstas nos incisos II a VII do “caput” do mesmo artigo, e impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

§ 1º - O prazo a que alude o “caput” deste artigo poderá ser reduzido ou majorado, à vista de circunstâncias atenuantes ou agravantes, respeitando o mínimo de 3 (três) anos e o máximo de 6 (seis) anos, nos termos do § 5º, do artigo 156, da LLCA.

§ 2º - Para os fins do inciso X do “caput” do artigo 155 da LLCA (“comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza”), considera-se comportamento inidôneo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, bem como o cometimento de fraude de qualquer natureza.

CAPÍTULO III

DO PROCEDIMENTO SANCIONATÓRIO

Artigo 19 - A instauração de processo sancionatório se dará mediante comunicação do gestor, ou de quem tenha a responsabilidade pelo acompanhamento da execução contratual, à autoridade competente visando a iniciação do procedimento.

Parágrafo único - Os emitentes das garantias exigidas no contrato deverão ser notificados quando do início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, nos termos do § 4º, do artigo 137, da LLCA.

Artigo 20 - Na aplicação das sanções previstas nos incisos I e II, do artigo 3º, desta Resolução, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação, garantindo o direito ao contraditório e ampla defesa.

Parágrafo único – Se na instrução do processo sancionatório estiverem presentes indícios que também recomendem, desde logo, a rescisão unilateral do contrato, deverá o contratado ser comunicado de ambas as consequências da infração constada, para exercer seu direito de defesa.

Artigo 21 - A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do artigo 3º, desta Resolução, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

§ 1º - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação.

§ 2º - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

§ 3º - Finalizada a produção de provas ou expirado o prazo para alegações finais, a comissão elaborará relatório pormenorizado dos fatos no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis.

§ 4º - Os processos sancionatórios deverão ser remetidos, após o término da fase de instrução à autoridade competente para fins de avaliação do seu processamento e eventual análise jurídica.

Artigo 22 - Da decisão da autoridade competente que aplicar as sanções de advertência, multa ou impedimento de licitar e contratar, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da intimação.

Artigo 23 - O recurso deverá ser dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, sendo que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis contados do recebimento dos autos.

Artigo 24 - A aplicação da sanção estabelecida no inciso IV, do artigo 3º, desta Resolução (declaração de inidoneidade para licitar) é de competência exclusiva da autoridade máxima do órgão, e será precedida de análise pelo órgão jurídico da Pasta.

Artigo 25 - Da decisão que aplicar a sanção de inidoneidade para licitar e contratar, caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contados do seu recebimento.

Artigo 26 - A imposição das sanções previstas nesta Resolução não impede a propositura de ação judicial com vista à reparação integral do dano causado.

Artigo 27 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

Artigo 28 - A intimação dos atos relativos à aplicação de sanções será feita mediante expedição de ofício ao(s) representante(s) relacionado(s) no contrato, conforme o caso, por meio do endereço eletrônico nele indicados, que deve ser mantido atualizado para os fins a que se destina.

§ 1º - Resultando infrutífera a intimação a que refere o “caput” deste artigo, será esta efetuada por meio de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

§ 2º - Nos processos eletrônicos as comunicações dos atos oficiais serão realizadas por meio das funcionalidades existentes no Sistema Eletrônico de Informações – SEI ou em outro que venha a substituí-lo.

Artigo 29 - Decorridos 30 (trinta) dias da notificação para recolhimento da multa, não ocorrendo a quitação, serão adotadas as medidas para o registro do devedor no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais (CADIN) e a inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado para cobrança judicial.

Artigo 30 - A prescrição para aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do artigo 3º, desta Resolução, ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

I - interrompida, pela instauração do processo de responsabilidade a que refere o caput do artigo 21;

II - suspensão, pela celebração de acordo de leniência, previsto na Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013;

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

Artigo 31 - Encerrada a instância administrativa, as sanções deverão ser registradas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo (CAUFESP), no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas

(CNEP), bem como, conforme o caso, comunicadas as autoridades competentes, para fins de anotações nos demais cadastros de controle, dentro do prazo legal de 15 (quinze) dias úteis.

Artigo 32 - Aplica-se na contagem dos prazos previstos nesta Resolução o disposto no artigo 183, da LLCA.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 33 - A presente Resolução deverá integrar, obrigatoriamente, como anexo, os instrumentos convocatórios de licitação, os contratos e os instrumentos equivalentes, inclusive nas hipóteses de dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Artigo 34 - Ficam revogadas as Resoluções SAP 6/2007, 7/2007 e 78/2022, permanecendo aplicáveis aos contratos quando vigentes, quando constar remissão expressa em suas disposições.

Artigo 35 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, produzindo efeitos em relação aos certames e contratos regidos pela Lei Federal n.º 14.133/21.

(Republicado por ter saído com incorreção na redação do Inciso I, do Artigo 30, na publicação anterior)

(SEI-006.00056884/2024-73).

Anexo IV – Modelo de planilha de proposta.pdf

ANEXO IV

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do fornecedor _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 010/2024, Processo nº 20240606887, DECLARO, sob as penas da Lei, 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 conduta vigentes na data de entrega da proposta.

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	PRAZO CONTRATUAL	PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO	TOTAL
1	Desjejum - reeducandos	1.200	365		
2	Desjejum -servidores	100	365		
3	Almoço - reeducandos	1.200	365		
4	Almoço - servidores	80	365		
5	Jantar - reeducandos	1.200	365		
6	Jantar - servidores	20	365		
7	Lanche opcional – Apresentação judicial, médica e remoção	10	365		
8	Festa Junina	1.200	1		
9	Natal	1.200	1		
10	Ano-Novo	1.200	1		
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					

VALOR MENSAL ESTIMADO	
-----------------------	--

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

Anexo V – Modelo de Declaracao.pdf

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

ANEXO V.1

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

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 010/2024, Processo nº 20240606887, DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante:

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

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

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)

**Anexo VI – Modelos referente a
visita Técnica.pdf**

ANEXO VI

MODELOS REFERENTES À VISTORIA PRÉVIA

ANEXO VI.1

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO PRECEDIDA DE VISTORIA

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 010/2024, Processo nº 20240606887, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, e que realizou vistoria prévia no(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação, colhendo todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese 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 o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI.2

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DA REALIZAÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

(elaborada pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 010/2024, Processo nº 20240606887, DECLARO que o licitante tem conhecimento do local e das condições da realização do objeto da licitação, que não realizou a vistoria prévia 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 vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese 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 o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura do representante legal)

ANEXO VI.3

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO PLENO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES DA CONTRATAÇÃO

(elaborado pelo licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, na condição de responsável técnico de _____ (nome empresarial ou denominação), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 010/2024, Processo nº 20240606887, DECLARO que o licitante tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, que não realizou a vistoria prévia 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 vistoria prévia que lhe havia sido facultada.

O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese 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 o(s) local(is) em que será realizado o objeto da licitação.

(Local e data)

(nome/assinatura/qualificação do responsável técnico)

**Anexo VII – Avaliacao de
Execução de Servicos.pdf**

ANEXO VII

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS ÀS SECRETARIAS DA SEGURANÇA PÚBLICA E DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária.

As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/ controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

2. OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária.

3. REGRAS GERAIS

A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação das Unidades subordinadas às Secretarias da Segurança Pública e da Administração Penitenciária se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades;
- c) Gerenciamento.

4. CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços", devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Bom", "Regular" e "Ruim", respectivamente.

4.1. CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

Bom	Regular	Ruim
03 (três) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto

4.2. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

- 4.2.1 Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado;

4.2.2 O Contratante proporcionará ciência à Contratada quanto ao desempenho dos trabalhos realizados em cada período de medição e avaliação;

4.2.3 Sempre que a Contratada solicitar prazo visando ao atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

5.1 Desempenho Profissional:

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das Atividades	40%
Qualificação/ atendimento ao público/postura	30%
Uniformes e Identificação	30%
Total	100%

5.2 Desempenho das Atividades:

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte	30%
Total	100%

5.3 Gerenciamento:

Item	Percentual de ponderação
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento às Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1 Equipe de Fiscalização:

- Responsável pela Avaliação da Contratada, utilizando-se do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, e pelo encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

6.2. Gestor do Contrato:

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das sanções cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1. Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2 No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o Gestor do Contrato.

7.3. Cabe a cada Unidade, por meio do respectivo Gestor do Contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante esse período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.

7.4. De posse dessa avaliação, o Gestor do Contrato deve aplicar na medição seguinte os descontos cabíveis previstos neste procedimento, garantindo a Defesa Prévia à Contratada.

7.5. Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, o Quadro-Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.

7.6. Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitada, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro-Resumo e conceituando a Contratada como segue:

- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e não tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;

- Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada, apesar de obter nota final igual ou superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI;
- Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada, além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos), já tiver sofrido a incidência de percentuais de liberação previstos no item 8 deste Anexo VI.

8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

8.1. As faturas apresentadas pela Contratada ao Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

PERCENTUAL DE LIBERAÇÃO	NOTA OBTIDA NA AVALIAÇÃO
Liberação total da fatura	Nota total maior ou igual a 6,75 pontos
Liberação de 90% da fatura	Nota total maior ou igual a 5 e menor que 6,75 pontos ou 1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado;
Liberação de 75% da fatura	Nota total abaixo de 5 pontos ou mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado.

8.2. O Gestor do Contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

9. ANEXOS DESTE DOCUMENTO

- 9.1 ANEXO VII.1 - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS
- 9.2 ANEXO VII.2 - INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS
- 9.3 ANEXO VII.3 - RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO-RESUMO.

ANEXO VII.1

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS ÀS SECRETARIAS DA SEGURANÇA PÚBLICA E DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização:			
Gestor do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação/ atendimento ao público/postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			

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

Grupo 3 – Gerenciamento	Peso (a)	Nota (b)	Subtotal (c=a x b)
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

NOTA FINAL (somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)	
--	--

Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato:	Assinatura do Responsável da Contratada:
-------------	--	-----------------------------------	--

ANEXO VII.2

INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS ÀS SECRETARIAS DA SEGURANÇA PÚBLICA E DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

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

Grupo 1 – Desempenho Profissional	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das atividades	Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como: ▪ Programação das atividades de nutrição e alimentação; ▪ Elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal), frequência trimestral, antecedência de 30 dias em relação ao 1º dia de utilização, compatíveis com as estações climáticas; ▪ Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; ▪ Coleta diária de amostras de alimentação preparada; ▪ Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados; ▪ Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis; ▪ Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo contratante; ▪ Controle bacteriológico dos alimentos; ▪ Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções e, destinação final de resíduos sólidos recicláveis, notadamente embalagens individuais aluminizadas.
Qualificação/Atendimento ao Público/Postura	▪ Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; ▪ Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista; ▪ Manipulação de alimentos; ▪ Conduta dos profissionais da Contratada com o público.
Uniformes e Identificação	▪ Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; ▪ Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; ▪ Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.

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

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	Administração das atividades operacionais.
Atendimento às solicitações	Atendimento às solicitações do Contratante conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, benefícios e	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.

Grupo 3 – Gerenciamento	Notas: Bom (3), Regular (1), Ruim (0)				
obrigações trabalhistas	DOCUMENTOS	INICIO PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato trabalho	X	X		
	Convenção/Acordo/Sentenças normativas	X		X	
	Registro empregado (livro com número de registro e da CTPS)	X	X		
	RAIS	X		X	
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, adicional de risco, auxílio funeral, seguro de vida e contribuição sindical que estejam previstos na legislação, convenção, acordo coletivo de trabalho ou sentença normativa aplicável)	X			X
Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos: ▪ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho nos termos da legislação em vigor; ▪ Documento de concessão de Aviso-prévio Trabalhado ou Indenizado; ▪ Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego; ▪ Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado; ▪ Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.					

ANEXO VII. 3

RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO-RESUMO DOS SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAS UNIDADES SUBORDINADAS ÀS SECRETARIAS DA SEGURANÇA PÚBLICA E DA ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal grupo 1	Subtotal grupo 2	Subtotal grupo 3	Nota Final (somatório das notas totais para os grupos 1, 2 e 3)
Avaliação Global				

Quadro-Resumo

[illegible]

Anexo VIII – Checklist de Controle.pdf

ANEXO VIII

CHECKLIST DE CONTROLE

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

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

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

**Anexo IX – Modelo de Registro de
Controle de Desperdicio.pdf**

ANEXO IX

MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO - SOBRA LIMPA

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

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

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

**Anexo X – Parametros Minimos
para Garantir a Qualidade
Alimentar.pdf**

ANEXO X

Parâmetros Mínimos para Garantir a Qualidade Alimentar

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

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

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

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

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

1.1 Recebimento

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

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

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

Temperatura para recebimento de alimentos

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

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

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

Características sensoriais exigidas para o recebimento de produto

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

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

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conforme

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

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

1.2. Armazenamento

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

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

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

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

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

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

1.2.3. Armazenamento em Temperatura Ambiente

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

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

1.2.4. Armazenamento sobre Temperatura Controlada

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

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

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

Temperaturas dos alimentos congelados e prazo de validade

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

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

1.3. Controle de Segurança Alimentar

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

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

Periodicidade mensal mínima da análise microbiológica dos alimentos

Se a Quantidade de Comensais no Objeto da Contratação for de	Quantidade Mínima de Análises/Mês
Até 499	1
Até 999	2
Até 2.999	6
Acima de 3.000	7

Fonte: Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação das Unidades Subordinadas à Secretaria da Segurança Pública ou à Secretaria da Administração Penitenciária – Vol. 5 – Jun./2023.

As análises microbiológicas dos alimentos deverão ser realizadas em conformidade com a Resolução RDC nº 724, de 1 de julho de 2022, expedida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Quanto à água fornecida, devem ser observados os artigos 66 a 70 da Seção I – Abastecimento de Água do Capítulo V do Regulamento Técnico anexo da Portaria CVS nº 5/2013, assim como o artigo 27 do Capítulo V – Do Padrão de Potabilidade do Anexo XX da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, com suas alterações.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros

Durante a execução do serviço, a Contratada deverá monitorar as temperaturas da alimentação, para o adequado acondicionamento das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS nº 5/2013.

Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3. Controle de Amostras

As amostras deverão ser colhidas diariamente em recipientes esterilizados. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4 °C ou sob congelamento a -18 °C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração.

A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar com nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela coleta as embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS nº 5/2013.
- As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela Contratada, no ato da confecção das refeições da alimentação, como também pelo Contratante no recebimento das refeições em suas unidades.

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem

A Contratada deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle de validade. Essa etiqueta deverá seguir o modelo a seguir.

Parâmetros mínimos para etiqueta de controle de validade

Etiquetas de Identificação de Controle de Validade			
Nome do Produto	Data de Fabricação	Data de Validade	Lote

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

1.4. Procedimentos Operacionais Padrão (POPs)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade.

Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos profissionais da Contratada e às autoridades sanitárias.

A Portaria CVS nº 5/2013 determina que, no mínimo, deverão existir na unidade:

- POP relacionado à saúde dos profissionais, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;
- POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos;
- POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

1.5. Parâmetros de Higienização de Frutas, Legumes e Verduras

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grandes cargas microbianas.

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura etc.), há a necessidade de realizar a higienização adequada. Deve-se adotar o seguinte procedimento:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0 – 2,5% em 1 litro de água potável – mín.100 e máx. de 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.6. Parâmetros de Higiene das Áreas, Equipamentos e Utensílios

Conforme determinação da Portaria CVS nº 5/2013, a higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.
- Não é permitido nos procedimentos de higiene:
- Varrer a seco as áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- Usar, na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

No quadro abaixo são apresentadas as etapas de higienização das áreas utilizadas para a produção das refeições, dos equipamentos e dos utensílios.

Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(continua)

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVA JÚNIOR, 2002) ⁷ .
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passar a esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, esquentar com água fervente e deixar secar naturalmente.

Higienização de áreas, equipamentos e utensílios

(conclusão)

Itens	Procedimentos
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escorredor. Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e painéis	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las virada para baixo e deixar escorrer a água, deixando secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar a parte interior e a parte de fora da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

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

O quadro a seguir apresenta a periodicidade para a rotina de limpeza da área de produção, dos equipamentos e utensílios utilizados na produção das refeições que serão transportadas, considerando que esta produção se dá nas dependências da Contratada.

Rotina de limpeza das áreas, equipamentos e utensílios

Diária	Após Utilização	Semanal	Mensal	Semestral
Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo	Equipamentos (liquidificador, batedeira, picador de legumes) e utensílios (panelas, facas, pratos, talheres, cumbucas e tábua de corte)	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno	Limpeza da caixa de gordura

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

O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

Rotina de limpeza da cozinha e despensa

Periodicidade	6 Meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização (SANTOS JÚNIOR, 2008) ⁸ .
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada.
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

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

1.7. Utensílios de Higienização

Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

- Vassoura: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser adequadamente lavados após o uso e mantidos secos. A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;
- Panos: Os panos de uso exclusivo para o chão devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas e, então, lavados com novo detergente, depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados (SANTOS JÚNIOR, 2008);
- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos (SANTOS JÚNIOR, 2008).

1.8. Parâmetros de Higiene para a Equipe Operacional

a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo.

b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Devem-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto a superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente.

c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa.

d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal.

e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado.

f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS nº 5/2013, devemos higienizar as mãos nas seguintes situações:

- Sempre que iniciar o trabalho;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Sempre que mudar de tarefa;
- Depois de manipular alimentos crus;
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Depois de comer;

- Depois de fumar;
- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).

g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS nº 5/2013, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

- Umedecer as mãos e o antebraço com água, lavar com sabonete líquido, neutro e inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico;
- Massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. Proibindo sua utilização em pias de manipulação de alimentos, pelo alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

A imagem a seguir apresenta o procedimento correto para lavagem das mãos.

Procedimentos para lavagem das mãos



Fonte: imagem retirada do portal da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br>).

1.9. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Exames Previstos na Legislação Vigente

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 7 (NR7), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de riscos ocupacionais.

Fica a cargo da Contratada a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual e, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais, conforme estabelecido na Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5, de 19 de abril de 2013. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O PCMSO e os exames previstos na legislação vigente fornecerão subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS nº 5/2013.

As medidas de segurança e saúde no trabalho devem observar o disposto nas Normas Regulamentadoras vigentes. O controle de saúde ocupacional deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores.

As medidas de segurança e saúde no trabalho deverão ser realizadas em conformidade com as normas vigentes, ficando a cargo da Contratada, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas.

O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.10. Avaliação e Controle das Exposições Ocupacionais e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR)

As Normas Regulamentadoras nº 1 (NR1) e nº 9 (NR9), com a redação atualmente vigente em conformidade com os atos normativos do Ministério do Trabalho e Previdência, determinam as hipóteses em que se exige a realização de Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), e medidas de avaliação e controle das exposições ocupacionais, como parte integrante do conjunto das iniciativas no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

Nos casos de DTA em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas nos comensais envolvidos, a Contratada deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Notificar imediatamente ao Nutricionista para providências;
- O Nutricionista deverá orientar aos profissionais da Contratada a retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia, orientando o congelamento das mesmas, e identificando-as como "para análise" e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise. O Nutricionista responsável deverá relatar o fato para o gestor do contrato e, em seguida, encaminhar as amostras ao laboratório de análise de alimentos.

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;
- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para Preparo dos Alimentos

a) Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C, conforme determinação da legislação vigente, Portaria CVS nº 5/2013.

b) Pré-preparo

Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas e sementes, fracionamento, moldagem e tempero.

c) Higienização dos Produtos Enlatados

A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim, a lata estará pronta para ser aberta.

d) Higienização de Hortifrúti

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, consequentemente, grande carga microbiana.

Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes de corte e porcionamento, conforme descrito a seguir.

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré- preparo dos hortifrúteis;
- 2º passo: deposite os hortifrúteis;
- 3º passo: retire as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúteis, manualmente ou com auxílio de uma faca;
- 4º passo: lave os hortifrúteis com água corrente e potável;
- 5º passo: prepare solução clorada (de acordo com as instruções de uso da embalagem);
- 6º passo: mergulhe os produtos em solução desinfetante por no mínimo 15 minutos;
- 7º passo: enxágue os hortifrúteis em água corrente e potável;
- 8º passo: elimine o excesso de água;
- 9º passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5 °C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar.

Não necessitam de desinfecção frutas não manipuladas e frutas cujas cascas não são consumidas (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

1.11. Preparo de Alimentos

O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de no mínimo 70 °C.

1.12. Ações Adequadas para o Transporte das Refeições

1.12.1. Orientações para o Transporte das Refeições até os Locais de Destino

O controle técnico deverá ser inspecionado pelo Nutricionista da Contratada, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. Conforme a Portaria CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991, fundamentada no Decreto nº 26.048/1986, e que determina os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequada, estas refeições deverão estar devidamente acondicionadas e devidamente identificadas. Recomenda-se:

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e estes etiquetados com a data de fabricação;
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;
- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o Nutricionista da Contratada deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a

embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

A legislação vigente estabelece os seguintes parâmetros para os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano:

- Devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- Excetuam-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- Não é permitido transportar pessoas e animais conjuntamente com os alimentos;
- A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que estão os alimentos. Nesse transporte deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: "Transporte de Alimentos – nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível" (quando for o caso);
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. Este certificado é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações dessa portaria.

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

- O veículo destinado a esse fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, de acordo com a necessidade:
 - ✓ Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80 °C, durante 2 minutos no mínimo;
 - ✓ Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96 °C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;
 - ✓ Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

1.12.3. Critérios Quanto à Temperatura

- O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C ou acima de 65 °C;
- Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura;
- Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente. O não cumprimento desta Portaria caracterizará em infração sanitária e deve ser punido.