

ESP-COORD. DE ADMINISTRAÇÃO - POLÍCIA PENAL

Termo de Referência 95/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
95/2026	933027-ESP-COORD. DE ADMINISTRAÇÃO - POLÍCIA PENAL	GISLAINE SILVA ALMEIDA DO NASCIMENTO	01/10/2026 17:33 (v 0.10)
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	240/2026	006.00438593/2026-61

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes aos servidores e empregados do edifício sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, objetivando fornecimento de refeições por quilograma, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, de acordo com as subdivisões na forma de itens que compõem este instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	ITEM BEC	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL (12 Meses)	Valor Unitário	Valor Total
1	Serviços de Alimentação para Servidores	246905	3697	Quilograma	48.180 kg	R\$ 62,93	R\$ 3.031.967,40

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

1.1.2 Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade com o Decreto estadual nº 68.185, de 11 de dezembro de 2023.1.1.3 O objeto desta contratação não se enquadra como serviços de luxo, observando o disposto no Decreto estadual nº 67.985, de 27 de setembro de 2023.

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

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

1.3.1 O serviço é enquadrado como serviço contínuo, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, e sem predominância de mão de obra, tendo em vista que se trata da prestação de serviços de nutrição e alimentação para os servidores e empregados da sede da Polícia Penal, não podendo ser descontinuado.

1.4. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à vigência da contratação.

Subcontratação

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

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 96291141000180-0-000035/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 16/06/2025;

III) Id do item no PCA: 1382;

IV) Classe/Grupo: 632;

V) Identificador da Futura Contratação: 933027-240/2026.

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. Deve ser atendido aos requisitos, do conteúdo do subitem 5.4.11 – BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS.

Garantia da contratação

4.2. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei n.º 14.133, de 2021, percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

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 a subdivisão posterior, 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 a subdivisão posterior, 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.

4.2.1. A não prestação da garantia equivale à recusa injustificada de formalização da contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando o fornecedor vencedor às sanções previstas nas normas pertinentes.

4.3. O contrato estabelece a disciplina que será aplicada em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.4. 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 09h00min horas às 16h00min.

4.5. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia, mediante agendamento prévio, pelo endereço eletrônico: slcappesp@sp.gov.br.

4.6. 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.

4.7. 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.

4.8 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. A execução contratual compreenderá uma Fase de Implantação e Transição de até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da emissão da Ordem de Início dos Serviços, e uma Fase de Operação Efetiva (fornecimento contínuo de refeições).

5.1.1.1. Durante a Fase de Implantação e Transição, a CONTRATADA deverá realizar as adequações físicas, instalação dos sistemas de controle informatizado, aferição de equipamentos e submedidores, bem como submeter o cardápio inicial para aprovação.

5.1.1.2. A prestação efetiva do serviço de alimentação (distribuição de refeições aos comensais) iniciará impreterivelmente no 16º (décimo sexto) dia corrido subsequente à emissão da Ordem de Início, ou em data fixada na própria Ordem de Serviço após o cumprimento dos requisitos operacionais iniciais.;

5.1.2. A Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados consiste em refeição elaborada, e distribuída nas dependências do Contratante, contemplando 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 disposto na Portaria CVS nº 5/2013, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes. Para a prestação desses serviços, ficam sob a responsabilidade da Contratada a aquisição dos gêneros alimentícios, o fornecimento de gás, os equipamentos (fornecimento ou adequação), os utensílios, os controles de segurança alimentar (análise microbiológicas dos alimentos, análise de potabilidade da água e o controle integrado de pragas), a mão de obra (encargos e benefícios), os materiais de higiene (ambiente e pessoal), os materiais descartáveis, assim como todo o material necessário para a distribuição das refeições. A prestação desses serviços pela Contratada contempla, ainda, as manutenções preventivas e corretivas das instalações e dos equipamentos.

5.1.3. A prestação de serviços destina-se aos servidores e/ou empregados da **Sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, estimados em 365 (trezentos e sessenta e cinco) almoços por dia**, conforme especificações constantes neste Termo de Referência. **A alimentação será preparada e distribuída nas dependências da Contratante.**

5.1.4. Tendo em vista que o subsídio é oferecido na quantidade dos servidores acima mencionados e sua utilização é de livre escolha, as quantidades (peso) consideradas são estimadas e poderão sofrer variação diária, para mais ou para menos em função de férias, licenças, trabalhos externos, cursos e outros bem como a satisfação dos comensais.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

5.3. Os serviços serão prestados no horário das 11h00m às 14h00min, de segunda - feira à sexta - feira.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5 . 4 . 1 . A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de

5.4.2. Estimativa diária e mensal de refeição:

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Média Diária de Subsídio por Funcionário	Quantidade Média Diária de Pessoas	Quantidade Mensal (Estimativa para 22 dias)
Almoço	Quilo	500 gramas	365	4.015 kg

5.4.3. Os quantitativos indicados no item 5.4.2 possuem caráter estimativo, não constituindo obrigação de consumo mínimo ou de aquisição integral pela CONTRATANTE, de modo que eventual demanda inferior ao estimado não gerará à CONTRATADA direito a indenização, compensação ou ressarcimento, nem implicará qualquer responsabilidade à CONTRATANTE.

5.4.4 A empresa contratada poderá oferecer os serviços de lanchonete no período compreendido das 7:00 às 10:00 horas, para atendimento de café da manhã e lanches, a seu critério, bem como durante o período do almoço ofertar os chamados doces de balcão. Os valores dos produtos da lanchonete bem como os doces de balcão deverão seguir o valor médio de mercado praticados na região e não estarão incluídos no subsídio, ficando expressamente proibida comercialização de cigarros e de bebida alcoólica.

5.4.5 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

a) A empresa fornecerá as refeições no horário de almoço, no sistema “self service” por quilo, que serão subsidiadas pela **CONTRATANTE**, aos servidores autorizados a usufruir do benefício até o limite de 500 gramas consumidas, ou seja, será pago pela **CONTRATANTE APENAS** o que for consumido pelo servidor, até o peso supracitado e caberá ao servidor o pagamento **NO ATO** da diferença, se houver;

b) O valor do subsídio contempla exclusivamente a refeição, conforme o modelo de cardápio previsto no subitem 5.4.6, não abrangendo os complementos/condimentos, tais como molhos, temperos, condimentos e materiais descartáveis necessários ao adequado fornecimento e consumo das refeições, os quais deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA sem qualquer custo adicional à CONTRATANTE ou aos servidores /empregados comensais;

c) A Contratada disponibilizará, sem ônus adicional à Contratante ou aos comensais, uma dose de café por pessoa após o almoço;

- d) A sobremesa que for consumida será cobrada à parte e paga pelos comensais, **NO ATO**;
- e) A Contratada deverá providenciar os equipamentos adicionais necessários à execução dos serviços que não estejam disponíveis na unidade, além de realizar as adequações necessárias nos equipamentos disponibilizados pelo Contratante;
- f) A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:
- f1) A programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - f2) A elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) prevendo substituições e observado a Resolução SOG-9, de 14-9-2021-Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios Padronizados com Respectivos Consumos Per Capita e Frequência de Utilização;
 - f3) A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
 - f4) A programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
 - f5) O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
 - f6) O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
 - f7) A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
 - f8) A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
 - f9) Afixação, em local visível, do cardápio do dia e das preparações do cardápio do almoço.

5.4.6 CARDÁPIO

- a) A composição das refeições diárias deverá observar o padrão mínimo estabelecido neste Termo de Referência, sendo constituída pelos componentes descritos nos itens subsequentes.

Item	Componentes
	Prato Principal -2 (duas) vezes por semana: preparações à base de carne bovina, sendo obrigatoriamente uma delas composta por bife grelhado ou frito e a outra preparada sob forma variada, conforme sugestões do Quadro A. -1 (uma) vez por semana: preparação à base de carne suína, conforme sugestões do Quadro A, para fins de cumprimento da frequência mínima do cardápio, as

Almoço

carnes e demais componentes utilizados na feijoada não serão considerados como a preparação semanal de carne suína. Nos dias em que for servida carne suína, a Contratada deverá disponibilizar, uma opção alternativa de bife bovino grelhado ou frito aos usuários que não consumirem carne suína; e

-1 (uma) vez por semana: Preparação à base de frango, grelhado, frito ou cozido, conforme Quadro A);

-1 (uma) vez por semana, preferencialmente às sextas-feiras: Preparação à base de peixe, grelhado assado, cozido, frito ou em postas, conforme Quadro B.

SALADAS

- Compostas de 4 (quatro) pratos de hortaliças do Grupo A, 2 (dois) pratos de vegetais do grupo B, e 2 (dois) pratos de vegetais do grupo C (cozidos ou refogados), de forma variada (sugestão ao quadro C)

Guarnições

(Sugestão ao quadro D)

·Arroz branco – tipo 1; e

·Feijão – tipo 1; e

·01(uma) opção variada (risoto, purês, torta, quiche, escondidinhos (carne seca, carne moída, calabresa, frango desfiado) etc.); e

·01 (uma) opção de massa (lasanhas diversas, lasanha de berinjela, macarrão, panquecas, rondeles, canelones, etc); e

·01 (uma) opção a base de frituras, batatas, pastéis, ovo frito, torresmo, omelete, salgados diversos, chips de mandioca, chips de batata doce etc;

·01 (uma) opção de sopa ou caldo no período de outono/inverno.

SOBREMESA

·01 (uma) fruta da estação; e,

·01 (um) doce variado.

A- CARNES

Preparações	Carnes

Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife a role	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado	Alcatra
Carne assada	Coxão duro, rocambole de carne moída recheado, costela bovina, costela suína, bisteca, pernil suíno, Peru, Chester, Tender e Lombo Suíno.
Carne Cozida	Paleta, acém, músculo, rabo
Carne para preparação como strogonoff	Alcatra; frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra, patinho ou linguiça
Filé de frango grelhado à parmegiana	Peito de frango desossado e sem pele
Frango à passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa; sobre coxa; peito
Hambúrguer artesanal;	Coxão mole, fraldinha ou patinho
Linguiça	Porco, frango ou mista.

B – PEIXES

PREPARAÇÕES	PEIXES
Peixe grelhado, frito ou em posta	Pescada, Tilápia, Merluza, Cação

C – SALADAS

GRUPO “A”	GRUPO “B”	GRUPO “C”

Agrião, Alface, Almeirão, Berinjela, Brócolis, Cebola, Couve - Flor, Pimentão, Quiabo, Rabanete, Repolho, Rúcula, Salsa, Espinafre, Couve.	Abobora, Abobrinha, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Ervilha, Pepino, Vagem.	Batata, Batata doce, Cará, Inhame, Mandioca, Milho - verde.
--	---	---

D - GUARNIÇÃO

- Arroz branco – tipo 1; Feijão – tipo 1; Abobrinha a dorê;
- Batata (“sauteé”, palha, chips e frita); Banana à milanesa frita;
- Berinjela à milanesa; Brócolos alho e óleo; Cenoura a Vichy;
- Couve manteiga refogada;
- Couve-flor com molho branco; Creme de milho;
- Espinafre ao alho e óleo;
- Farinha de mandioca.
- Farofa de cenoura/passas, etc; Mandioca frita;
- Pastéis;
- Panachê de legumes; Polenta;
- Purê de batatas;
- Purê de batatas/abóbora madura; Purê de batatas/cenoura; Spaguetti com orégano;
- Talharim ao alho e óleo;
- Torta de espinafre com requeijão; Vagem à Juliana;
- Risotos;
- Purês diversos; Tortas ou quiches;
- Massas (lasanhas diversas, lasanha de berinjela, macarrão, panquecas, rondeles, canelones etc);
- Omelete;
- Ovo frito; Torresmo;
- Chips de mandioca; Chips de batata doce; Salgados diversos;
- Escondidinhos (carne seca, carne moída, calabresa, frango desfiado);

E - COMPLEMENTOS/CONDIMENTOS

- Azeite;
- Pimenta;
- Vinagrete.

b) Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

b1) Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização, constante Resolução SOG-9, de 14-9-2021;

b2) Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SOG-9, de 14-9-2021;

b3) Modelo de cardápio diário básico padrão;

b4) As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização da nutricionista do Contratante, sem custos adicionais;

b5) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas para garantir boa aceitabilidade, em conformidade com o planejamento mensal do almoço, sendo vedada a repetição de um mesmo prato em intervalo inferior a 07 (sete) dias.

b6) Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia do Funcionário Público, Natal, Ano Novo etc.;

b7) Caberá à Contratada definir a forma de preparo, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;

b8) Os cardápios deverão ser elaborados compatíveis com as estações climáticas e deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Contratada, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao Contratante e este as aceite.

b9) A CONTRATADA deverá adotar procedimentos de controle na distribuição das preparações proteicas (carne, aves, peixes e similares), de forma a assegurar a disponibilidade dos itens previstos no cardápio durante todo o período de atendimento, observados os quantitativos contratados e as gramaturas estabelecidas. O fornecimento poderá ocorrer mediante serviço assistido ou sistema de autosserviço com reposição controlada, conforme as características do ambiente de consumo e as necessidades operacionais da CONTRATANTE. Nos ambientes em que for adotado o sistema de autosserviço, a CONTRATADA deverá realizar o abastecimento gradual das preparações proteicas, mantendo reserva técnica compatível com o quantitativo de refeições previsto, de modo a evitar o esgotamento antecipado dos itens e garantir o atendimento dos usuários que comparecerem posteriormente. A modalidade de distribuição será previamente definida pela CONTRATANTE, podendo variar entre os ambientes de refeição, sem alteração do cardápio, das gramaturas de referência ou dos quantitativos contratados..

c) Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o seu valor nutritivo, como por exemplo:

c1) Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

c2) Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

c3) Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente as refogue;

c4) Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

5.4.7 - DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.4.7.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.

5.4.7.2. A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas forradas com papel descartável, com pratos de louça branca e/ou pratos de vidro para refeição e salada, cubas de porcelana e/ou plásticas para sopa e outros, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionadas no sistema self-service, por quilo com pesagem em balança apropriada.

5.4.7.3. Os comensais se dirigirão ao refeitório no horário estipulado neste Termo de Referência, e deverão manter-se em fila nos balcões de serviço.

5.4.7.4. A CONTRATADA deverá implantar sistema informatizado de controle de consumo das refeições, apto a identificar individualmente cada comensal. O sistema informatizado de controle de fluxo de comensais e acompanhamento dos serviços deverá estar totalmente implantado, homologado e operacional no prazo máximo de até 15 (quinze) dias corridos contados do recebimento da Ordem de Início, devendo estar 100% apto para validação e registro no primeiro dia do fornecimento efetivo das refeições;

5.4.7.5. A CONTRATADA deverá dispor aos comensais talheres em aço inox, juntamente com o guardanapo, sal e palito.

5.4.7.6. A CONTRATADA deverá manter nas mesas toalhas e cobre mancha, de boa qualidade.

5.4.7.7. O porcionamento do “self-service” das refeições dar-se-á da seguinte forma:

§ 1º. Os pratos principais, as saladas, as sopas, as guarnições, dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

§ 2º. A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, juntamente com o guardanapo, sendo esses utensílios colocados em Display apropriado;

§ 3º. A Contratada deverá manter nas mesas sachês de sal e palitos de dente;

§ 4º. A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados no mínimo dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos, como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;

5.4.8 - OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

5.4.8.1. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço deverão ser de qualidade comprovada.

5.4.8.2. Para a utilização dos gêneros e dos produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo, Decreto Estadual nº 12.486 /1978, e na Portaria CVS nº 5/2013.

5.4.8.3. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5/2013;

5.4.8.4. O estoque mínimo de gêneros e de materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto o estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição e em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

5.4.8.5. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela Portaria CVS nº 5/2013;

5.4.8.6. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;

5.4.8.7. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados com produtos desinfetantes para uso em alimentos regularizados na ANVISA e devem atender às instruções recomendadas pelo fabricante, sendo conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013;

5.4.8.8. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico, e mantidos em temperaturas adequadas;

5.4.8.9. Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.4.8.10. É expressamente proibida a utilização de quaisquer substâncias como salitre ou bicarbonato de sódio, no preparo dos alimentos.

5.4.8.11. A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. As refeições deverão ser pesadas em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções;

5.4.8.12. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

5.4.8.13. Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

5.4.8.14. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

5.4.8.16 Controle microbiológico dos alimentos

§ 1º Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

5.4.8.17 - Análise de potabilidade de água

§1º Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

5.4.8.18 Controle integrado de pragas e vetores

§ 1º O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Lei Municipal n.º 12.268, de 19/12/1996 e da Portaria CVS n.º 9/2000. A prescrição é de que a aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, podendo ser utilizados somente produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.4.8.19 Higiene

A garantia da segurança dos alimentos sobre as condições higiênicas e as práticas de preparo e manipulação dos alimentos são indispensáveis para evitar a contaminação das refeições que serão servidas, devendo atentar-se para as seguintes questões:

§ 1º A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada e deverá ser executada observadas as normas da Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;

§ 2º Os profissionais deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia, de acordo com a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, publicada pela ANVISA, para o cumprimento das regras da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

§ 3º Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

§ 4º Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

§ 5º A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

5.4.8.20 - Instalações e Equipamentos

O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição;

§ 1º As adaptações e complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão de responsabilidade da Contratada, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela Contratada;

§ 2º As manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas serão de inteira responsabilidade da Contratada e deverão ser realizadas sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança;

§ 3º A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos;

§ 4º Efetuar a aquisição, instalação e todas as manutenções, limpezas, e reparos dos sistemas de exaustão e condicionadores de ar, periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;

§ 5º Efetuar limpeza e higienização das caixas d'água, conforme Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013, caso as mesmas sejam para atendimento exclusivo das dependências da cozinha;

§ 6º Caso as cozinhas possuam Grupo Gerador Diesel e o mesmo for utilizado para atendimento exclusivo da cozinha e dependências, efetuar todas as manutenções, reparos e testes do Grupo Gerador conforme especificações do fabricante, incluindo o abastecimento de diesel quando necessário.

5.4.9 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

5.4.9.1. A Contratada deve cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, deve elaborar e cumprir o Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo ao regulamento da Portaria n.º 2.619/2011 (SMS), alterada pela Portaria nº902/ 2019 (SMS), da Portaria CVS n.º 5/2013, e a legislação pertinente, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo X;

5.4.9.2. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

5.4.9.3. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. do Contratante;

5.4.9.4. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

5.4.9.5. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização, no prazo máximo

de 15 (quinze) dias corridos, após a ordem de início, podendo ser prorrogado pela Contratante, desde que não comprometa o prazo previsto de início da prestação dos serviços, nos termos do subitem 5.1.1;

5.4.9.6. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e os equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

5.4.9.7. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;

5.4.9.8. Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;

5.4.9.9. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

5.4.9.10. Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;

5.4.9.11. Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

5.4.9.12. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

5.4.9.13. Ressarcir à Contratante os valores correspondentes ao consumo efetivo de água e energia elétrica decorrentes da prestação dos serviços nas dependências do restaurante, bem como arcar diretamente com as despesas de gás e demais insumos específicos da operação:

a) A Contratada deverá providenciar, no prazo máximo de até 15 (quinze) dias corridos a contar do início da execução dos serviços, a instalação de medidores /restringidores individualizados (submedidores de água e energia) para apuração do consumo das áreas e equipamentos sob sua responsabilidade.

b) O reembolso dos valores de água e energia elétrica será efetuado mensalmente pela Contratada à Contratante, conforme a medição apurada pelos relógios individualizados, mediante recolhimento por Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais (DARE-SP) ou desconto na fatura mensal do contrato;

5.4.9.14. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

5.4.9.15. Manter profissional responsável técnico pelo serviço objeto do contrato, diariamente, com respectivo CRN, substituindo-o, em seus impedimentos, por outro de mesmo nível ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;

5.4.9.16. Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

- 5.4.9.17. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 5.4.9.18. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante;
- 5.4.9.19. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- 5.4.9.20. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);
- 5.4.9.21. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 5.4.9.22. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;
- 5.4.9.23. Submeter os cardápios à nutricionista do Contratante, para o primeiro mês de operação, o cardápio deverá ser entregue em até 5 (cinco) dias corridos após a emissão da Ordem de Início, devendo o CONTRATANTE manifestar-se quanto à aprovação ou ressalvas no prazo de até 3 (três) dias corridos. Para os meses subsequentes, o cardápio deve ser entregue com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 5.4.9.24. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 5.4.9.25. Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade;
- 5.4.9.26. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013; adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;
- 5.4.9.27. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- 5.4.9.28. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

- 5.4.9.29. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 5.4.9.30. Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da contratante;
- 5.4.9.31. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/2013);
- 5.4.9.32. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 5.4.9.33. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final;
- 5.4.9.34. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 5.4.9.35. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 5.4.9.36. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- 5.4.9.37. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 5.4.9.38. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;
- 5.4.9.39. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 5.4.9.40. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 5.4.9.41. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

5.4.9.42. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

5.4.9.43. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;

5.4.9.44. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;

5.4.9.45. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

5.4.9.46. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 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 de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

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

5.4.9.48. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e /ou ocupacional;

5.4.9.49. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

5.4.9.50. 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 de licitação;

5.4.9.51. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);

- 5.4.9.52. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- 5.4.9.53. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;
- 5.4.9.54. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;
- 5.4.9.55. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;
- 5.4.9.56. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;
- 5.4.9.57. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;
- 5.4.9.58. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;
- 5.4.9.59. Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 5.4.9.60. A Contratada deverá realizar o controle de desperdício, proposto como modelo nos Anexos VIII e IX deste Edital, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos;
- 5.4.9.61. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;
- 5.4.9.62. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;
- 5.4.9.63. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;
- 5.4.9.64. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- 5.4.9.65. Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

- 5.4.9.66. Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;
- 5.4.9.67. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e os formulários que compreendem as orientações para o Procedimento Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, que ficarão disponibilizados para consulta pelos seus profissionais e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária, observando, para tanto, os parâmetros mínimos fixados no Anexo X.
- 5.4.9.68. O acesso ao refeitório e ao consumo de refeição subsidiada é permitido aos servidores e/ou contratados da Sede da Polícia Penal, mediante controle adotado pela CONTRATADA, observadas as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 5.4.9.69. A Sede da Polícia Penal subsidiará o valor da refeição (almoço) aos servidores autorizados até o limite de 500 (quinhentos) gramas/dia.
- 5.4.9.70. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação da CONTRATANTE o sistema que adotar para o controle de registro do consumo de refeições e de identificação do comensal. A CONTRATANTE pagará a quantidade consumida pelos funcionários autorizados até o limite de 500 gramas. No caso de a refeição ultrapassar este limite na pesagem, o usuário deverá efetuar o pagamento da diferença à CONTRATADA.
- 5.4.9.71. O controle da quantidade de refeições efetivamente fornecidas, apurada em quilogramas, será realizado por meio do sistema de controle implantado pela CONTRATADA, o qual deverá registrar, no mínimo, a identificação do comensal, a data, o horário do atendimento e o peso da refeição servida. O relatório do consumo diário deverá ser entregue diariamente à CONTRATANTE pela CONTRATADA, ou no primeiro dia útil subsequente.
- 5.4.9.72. A CONTRATADA deverá entregar mensalmente a CONTRATANTE um relatório das quantidades de refeições servidas (quilograma), no mês anterior, que é o instrumento efetivo da medição do consumo de refeições. O relatório mensal deverá ser fornecido em modo eletrônico auditável e impresso, devendo conter o nome e código do comensal, bem como a quantidade em gramas/dia consumida e total geral. Qualquer divergência apurada será motivo de auditoria por parte da CONTRATANTE.
- 5.4.9.73. O serviço de alimentação objeto desta contratação destina-se aos servidores e empregados em exercício na Sede da Polícia Penal do Estado de São Paulo, constituindo este o público destinatário da contratação e do subsídio correspondente. Servidores da Polícia Penal lotados ou em exercício em outras unidades administrativas ou operacionais, poderão ser autorizados a utilizar o refeitório, o que deverá ser feito após as 13 h, devendo pagar à CONTRATADA o valor integral da refeição.
- 5.4.9.74. É obrigatória a emissão e a entrega ao usuário de cupom fiscal relativo aos serviços do restaurante.

5.4.9.75. O fornecimento de refeições na modalidade marmitex possui caráter extraordinário e residual, sendo admitido exclusivamente para atendimento de eventos institucionais com participação de servidores a serviço da Sede da Polícia Penal, observadas cumulativamente as seguintes condições:

5.4.9.75.1. a demanda deverá ser previamente justificada pela CONTRATANTE, mediante motivação formal e escrita, demonstrando a excepcionalidade da situação e a inviabilidade do fornecimento padrão;

5.4.9.75.2. o fornecimento dependerá de autorização da autoridade competente;

5.4.9.75.3. a CONTRATADA deverá ser formalmente comunicada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, contadas em relação ao horário previsto para o fornecimento das refeições, devendo a comunicação indicar, no mínimo, a data, o horário, o local de entrega e o quantitativo de refeições a serem fornecidas na modalidade marmitex;

5.4.9.75.4. o quantitativo diário de refeições fornecidas nessa modalidade ficará limitado a 20% (vinte por cento) da estimativa de consumo prevista para o respectivo dia;

5.4.9.75.5. o fornecimento na modalidade marmitex deverá ocorrer sem alteração da estimativa global contratual, sendo os respectivos quantitativos computados dentro do consumo total previsto para a contratação; e

5.4.9.75.6. fica vedada a utilização dessa modalidade para atendimento de rotinas ordinárias do órgão, não podendo o fornecimento em marmitex substituir, de forma habitual ou continuada, o fornecimento padrão previsto neste Termo de Referência.

5.4.9.76. No âmbito do consumo diário individual, poderá ser fornecida a refeição acondicionada em marmitex ao servidor que, em razão da necessidade do serviço, necessite se ausentar da Sede para realização de diligência, missão ou outra atividade externa, em horário que impossibilite sua alimentação no refeitório.

5.4.9.76.1. O fornecimento de que trata este subitem será computado no consumo diário do respectivo servidor, observado o limite individual de subsídio estabelecido neste Termo de Referência, não implicando acréscimo ao quantitativo diário ou global estimado da contratação.

5.4.9.76.2. A disponibilização da refeição nessa modalidade deverá ser previamente solicitada e justificada em razão da necessidade do serviço, observados os procedimentos de controle estabelecidos pela CONTRATANTE.

5.4.9.77. Ressalvadas as hipóteses previstas nos subitens **5.4.9.75** e **5.4.9.76**, o fornecimento de refeição acondicionada em marmitex, no âmbito do consumo diário individual, somente será permitido **após as 13h30**, devendo o respectivo fornecimento ser computado no consumo diário do servidor e observado o limite individual de subsídio estabelecido neste Termo de Referência.

5.4.9.77.1. A limitação de horário prevista neste subitem tem por finalidade preservar o fornecimento regular das refeições no refeitório durante o período ordinário de atendimento, não podendo a modalidade marmitex ser utilizada, de forma habitual, como substituição ao consumo presencial.

5.4.10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

5.4.10.1. Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços objeto do contrato;

5.4.10.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;

5.4.10.3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;

5.4.10.4. Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

5.4.10.5. Efetuar o pagamento integral e tempestivo das faturas de água e energia elétrica diretamente junto às empresas concessionárias do serviço público e, subsequentemente, notificar a Contratada quanto ao valor apurado por meio da submedição para o devido ressarcimento à Administração, via recolhimento de Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais (DARE-SP) ou abatimento no pagamento da prestação de serviços.

5.4.11 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS

5.4.11.1. 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:

O uso racional de água

5.4.11.2. 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, 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:

§1º. 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;

§2º. Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

§3º Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;

§4º Limpar aves, carnes, peixes e outros, com a torneira aberta durante todo o processo;

§5º Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;

§6º Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;

§7º Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 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:

§1º Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. No caso das verduras, iniciar a lavagem quando todo o lote estiver desfolhado;

§2º Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;

§3º Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este 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);

§4º Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;

§5º Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

§6º Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

§7º Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

§8º Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.

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

§1º Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;

§2º Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;

§3º Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.

5.4.11.3. Controle de poluição sonora – Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel — dB(A) —, conforme Resolução CONAMA n.º 020, 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 permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

5.4.11.4. Controle de emissão de poluentes – Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:

§1º Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;

§2º Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretivas e preventivas).

5.4.11.5. Uso de Produtos de Limpeza/Produtos Biodegradáveis – Deve-se observar as seguintes medidas:

§1º Utilizar somente produtos regularizados pela ANVISA, mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

§2º Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxicidade, se é livre de corantes, e a redução drástica de hipoclorito de sódio e compostos ácidos;

§3º Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

§4º Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, as prescrições do artigo 44 da Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, do Decreto Federal nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, e da Resolução RDC nº 40, de 05 de junho de 2008, da ANVISA, sujeitando-se a fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante;

§5º Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato, dando preferência para os detergentes com baixo teor de espuma;

§6º É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível dar preferência aos produtos que dispensam o uso de água.

5.4.11.6. **O uso racional de energia** – A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço 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 45.765/2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:

§1º. Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;

§2º. Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;

§3º. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

§4º. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;

§5º. Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

§6º. 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;

§7º. Todas as instalações (elétrica, de gás, vapor, etc.) realizadas nas dependências utilizadas pela Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

§8º. Sempre que possível, substituir as lâmpadas comuns por lâmpadas de LED, que apresentam menor consumo de energia e maior durabilidade.

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

§1º. Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;

§2º. A(o) 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;

§3º 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;

§4º Obriga-se a(o) nutricionista da Contratada a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo (CODEAGRO), para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "Diga não ao desperdício";

§5º 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 30 (trinta) dias de sua utilização.

5.4.11.8. 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 2 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:

§1º **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);

§2º **Sacos de lixo.** Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

5.4.11.9. 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, etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.

5.4.11.10. 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.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o Contratante e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O Contratante poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a celebração da contratação, o Contratante poderá convocar o representante do Contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do

plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

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

6.7. A CONTRATADA deverá manter preposto no local de execução dos serviços durante todo o período de funcionamento da unidade de alimentação, com poderes para representá-la perante a CONTRATANTE, receber notificações, prestar informações e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento das obrigações contratuais.

6.9. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto do Contratado, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. 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

6.10. 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).

6.11. 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).

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

6.13. 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).

6.14. 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 nº 14.133, de 2021, artigo 117, § 2º).

6.15. 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

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

6.17. 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).

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

6.19. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.20. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.20.1. No 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços, o Contratado deverá apresentar a seguinte documentação:

6.20.1.1 Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, número da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.20.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pelo Contratado;

6.20.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados do Contratado que prestarão os serviços;

6.20.1.4. Cópia de Acordo Coletivo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Sentença Normativa vigentes, e, ao longo da vigência da contratação, do(s) instrumento(s) que o suceda(m); e

6.20.1.5. comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º B da Lei nº 6.019, de 1974;

6.20.1.6. Até o dia 30 (trinta) do mês seguinte ao da prestação dos serviços (ou último dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, se não houver equivalente), o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf) ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações:

6.20.2 Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.20.2.1. Certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual /Distrital e/ou Municipal /Distrital do domicílio ou sede do Contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação neste instrumento;

6.20.2.2. Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF - FGTS);

e 6.20.2.3. Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;

6.20.3. Quando solicitado pelo Contratante e no prazo fixado, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) em relação a qualquer dos empregados diretamente envolvidos na execução da contratação, em especial quanto aos seguintes documentos, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021):

6.20.3.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS do empregado;

6.20.3.2. Cópia da folha de pagamento analítica, em que conste como tomador o Contratante;

6.20.3.3. Cópia dos contracheques dos empregados ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.20.3.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros) e de cumprimento de outras exigências a que estiver obrigado por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho; e

6.20.3.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

6.20.4. O Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da contratação cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção do contrato, até 10 (dez) dias após o último mês de prestação dos serviços:

6.20.4.1. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados que realizaram o serviço, nos termos da legislação em vigor, ou documentação que comprove que os empregados serão realocados em outra atividade do Contratado sem extinção de seus contratos de trabalho;

6.20.4.2. Documentação relativa à concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado, e ao pagamento de verbas rescisórias que forem devidas, referentes às rescisões contratuais, de forma a comprovar a quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados;

6.20.4.3. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.20.4.4. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado; e

6.20.4.5. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.21. Nas hipóteses de exigência de comprovações de que tratam as subdivisões anteriores, a não apresentação dos documentos solicitados pela fiscalização contratual no prazo por ela fixado acarretará a aplicação de multa ao Contratado, conforme previsto no instrumento da contratação (art. 50 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.22. Sempre que houver admissão de novo empregado pelo Contratado, os documentos correspondentes aos exigidos no 1º (primeiro) mês da prestação dos serviços conforme esta seção deverão ser apresentados em relação a cada novo empregado. O desligamento de empregados no curso do contrato administrativo deve ser devidamente comunicado ao Contratante, com a apresentação pelo Contratado de toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

6.23. O Contratante deverá analisar a documentação exigida por ocasião da extinção da contratação conforme esta seção no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.24. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.25. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, o Contratante oficiará à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.26. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, o Contratante oficiará ao Ministério do Trabalho e Emprego.

6.27. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo Contratado, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS, ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento da contratação e na legislação vigente, podendo culminar em extinção contratual, por ato unilateral e escrito do Contratante, com base nos arts. 50 e 121 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.27.1. O Contratante adotará as medidas cabíveis para assegurar o cumprimento das obrigações trabalhistas e demais obrigações contratuais pelo Contratado sempre que identificar descumprimento, inclusive quando for cientificado dessa circunstância por meio do recebimento de notificação formal enviada por trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou outro meio idôneo.

6.28. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, até que a situação seja regularizada (art. 121, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021).

6.28.1. Não havendo quitação das verbas trabalhistas por parte do Contratado no prazo de 15 (quinze) dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, que serão deduzidas do pagamento devido ao Contratado.

6.28.1.1. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas na subdivisão acima.

6.28.1.2. Os pagamentos das verbas trabalhistas diretamente aos empregados do Contratado não configuram vínculo empregatício, tampouco implicam a assunção de responsabilidade pelo Contratante em relação aos empregados do Contratado por quaisquer obrigações dele decorrentes.

6.29. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.30. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.31. A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

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

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

6.34. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

Gestor do Contrato

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

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

6.37. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VI).

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

7.1.1.1. não tenha produzido os resultados acordados;

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

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

7.2. A utilização do formulário de avaliação não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias, pelo(s) fiscal(is) técnico e administrativo, mediante termo(s) detalhado(s), quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo (Art. 140, I, 'a', da Lei nº 14.133, de 2021, e arts. 17, X, e 18, VI, do Decreto estadual nº 68.220, de 2023).

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

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

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

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

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

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

7.9.2. 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.

7.9.3. 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 14.133, de 2021).

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

7.9.5. 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.

7.10. 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.

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

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (Decreto estadual nº 68.220, de 2023, art. 16, inciso VI);

7.11.2. 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;

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

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

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

7.12. 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.

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

7.14. 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

7.15. 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).

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

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.18. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao Sicafe 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.

7.19. A Administração deverá realizar consulta ao Sicafe 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).

7.20. 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.

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. 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

7.24. 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.

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

Forma de pagamento

7.26. 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.

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

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

7.28. 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.

7.28.1. 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.

7.29. 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 DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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 o de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

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

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. **Sociedade empresária:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente aos créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União

(DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

8.16. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital quanto ao Imposto sobre operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre prestações de Serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação - ICMS, e/ou de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN, do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.18. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (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;

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

Qualificação Técnica

8.20. 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;

8.20.1. 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;

8.22. Registro ou inscrição do licitante na entidade profissional CRN, em plena validade;

8.22.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência prevista na subdivisão acima por meio da apresentação, no momento da celebração da contratação, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil;

8.23. 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;

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

8.23.1.1. Comprovação de execução de serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeições do tipo almoço, em quantidade e características compatíveis com o objeto desta contratação, demonstrando experiência na produção e fornecimento de, no mínimo, 183 (cento e oitenta e três) refeições diárias, em dias úteis, durante período não inferior a 12 (doze) meses, admitida a soma de atestados ou certidões para o atingimento do quantitativo mínimo exigido, desde que referentes a serviços executados concomitantemente ou em períodos distintos.

8.23.1.2. O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) comprovar experiência na execução de serviços que compreendam, no mínimo, as atividades de preparo, cocção, montagem, porcionamento e distribuição de refeições, com fornecimento de gêneros alimentícios, mão de obra, utensílios e demais insumos necessários à execução do objeto, em condições compatíveis com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

8.28.1.3. Será admitida a apresentação de atestado(s) ou certidão(ões) que contemple(m) quantitativos ou características superiores aos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência, não sendo exigida identidade entre o objeto anteriormente executado e o objeto da presente contratação, bastando que fique demonstrada a experiência anterior em serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior, vedada a exigência de características que não sejam indispensáveis à execução do objeto.

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

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

8.29. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço(s) de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

8.29.1. Para o(a) nutricionista, devendo ser profissional de nível superior em nutrição, com o devido registro no Conselho Regional de Nutrição.

8.30. O(s) profissional(is) indicado(s) na forma da subdivisão acima deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissional(is) de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.30.1. Por ocasião do início da execução do contrato, a comprovação do vínculo do(s) profissional(is) a que se refere a subdivisão anterior poderá se dar mediante a apresentação de contrato de trabalho, de anotações da CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social, ou, no caso de prestador de serviços autônomo, do respectivo contrato de prestação de serviços, ou, no caso de sócio(s), de cópia do contrato social atualizado;

8.30.2. Deve o licitante apresentar relação dos compromissos assumidos que importem em diminuição da disponibilidade do pessoal técnico indicado na subdivisão anterior;

8.30.3. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

Outras comprovações

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

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

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

9.1. O valor estimado total da contratação é de R\$ 3.031.967,40 (três milhões, trinta e um mil, novecentos e sessenta e sete reais e quarenta centavos), 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: 00001/380285;

II) Fonte de Recursos: 150010001;

III) Programa de Trabalho: 14.213.8156.6146.0000;

IV) Elemento de Despesa: 33903973;

V) Plano Interno: 0100;

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

11. Responsáveis

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

GISLAINE SILVA ALMEIDA DO NASCIMENTO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 17:32:17.

VERA LUCIA DOS SANTOS SALIN

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 01/10/2026 às 17:33:28.