



**SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA**

**POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO**

**UO 180.05 – CORPO DE BOMBEIROS**

**UGE 180.199 – ADMINISTRAÇÃO DO CORPO DE BOMBEIROS**

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N°. 199/0041/19**

**PROCESSO N°. 2019199080**

**OFERTA DE COMPRA 180199000012019OC00098**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br) ou [www.bec.fazenda.sp.gov.br](http://www.bec.fazenda.sp.gov.br)**

**DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 17/09/2019**

**DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 09:30 horas do dia 27/09/2019**

A Unidade Orçamentária Corpo de Bombeiros, **UO 180.05**, por intermédio do Senhor Coronel PM Eduardo Rodrigues Rocha, RG nº 17.862.567-X e CPF nº 111.158.398-61, usando a competência delegada pelos artigos 3º e 7º, inciso I, do Decreto Estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002, torna público que se acha aberta, nesta unidade, situada a Praça Clovis Bevilácqua, nº 421, 3º andar, Sé - São Paulo/SP, licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo – Sistema BEC/SP", com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, objetivando a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AO EFETIVO DO COMPLEXO DO COMANDO DO CORPO DE BOMBEIROS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS E MÃO DE OBRA** sob o regime de **empregada por preço unitário**, que será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto Estadual nº 49.722/2005 e pelo regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, do Decreto Estadual nº 47.297/2002, do regulamento anexo à Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e ser encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do

certame e o credenciamento de seus representantes no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br), no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

## **1. OBJETO**

1.1. **Descrição.** A presente licitação tem por objeto **a prestação de serviços de nutrição e alimentação ao efetivo do complexo do Comando do Corpo de Bombeiros, com fornecimento de materiais e mão de obra**, objetivando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme as especificações constantes no Projeto Básico nº CCB – 006/430/19, que integra este Edital como **Anexo I**.

1.2. A licitação será realizada em **um lote, formado pelo agrupamento dos itens abaixo descritos**, conforme Projeto Básico (Anexo I) e Modelo de Planilha de Proposta (Anexo II), devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem:

1.2.1. Item 01: desjejum;

1.2.2. Item 02: almoço.

## **2. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. **Participantes.** Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual que estejam registrados no CAUFESP, que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

2.1.2. O registro no CAUFESP é gratuito. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos para a inscrição no Cadastro, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso estão disponíveis no endereço eletrônico [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br).

2.2. **Vedações.** Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas:

2.2.1. Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

2.2.2. Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.3. Que possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.4. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.5. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.2.6. Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;

2.2.7. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;

2.2.8. Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

2.2.9. Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública pelo Plenário do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos termos do artigo 108 da Lei Complementar Estadual nº 709/1993;

2.2.10. Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011 e do artigo 74, incisos IV e V, do Decreto Estadual nº 58.052/2012;

2.3. **Inexistência de fato impeditivo à participação.** A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado declare, ao acessar o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistem qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, bem como que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos a Dispensa de Licitação, Convite e Pregão Eletrônico.

2.4. **Uso do sistema BEC/SP.** A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante. Em caso de perda ou quebra do sigilo da senha de acesso, caberá ao interessado efetuar o seu cancelamento por meio do sítio eletrônico [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br) (opção "CAUFESP"), conforme Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006.

2.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada pregão eletrônico.

2.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.7. **Direito de preferência.** Para o exercício do direito de preferência de que trata o item 5.6, bem como para a fruição do benefício de habilitação com irregularidade fiscal e trabalhista previsto na alínea "f" do item 5.9, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP, sem prejuízo do disposto nos itens 4.1.4.3 a 4.1.4.5 deste Edital.

### **3. PROPOSTAS**

3.1. **Envio.** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br) na opção "PREGAO-ENTREGAR PROPOSTA", desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura

da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

3.2. **Preços.** Os preços **mensal e total estimados** para a prestação dos serviços serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados nos termos do item 3.3, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados à prestação de serviços, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

3.2.1. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

3.2.2. O licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade, tais como aumentos de custo de mão-de-obra decorrentes de negociação coletiva ou de dissídio coletivo de trabalho.

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

3.2.3.1. Caso venha a ser contratada, a microempresa ou empresa de pequeno porte na situação descrita no item 3.2.3 deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que celebrado o contrato, nos termos do artigo 30, *caput*, inciso II, e §1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

3.2.3.2. Se a contratada não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o item 3.2.3.1, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que a empresa seja excluída de ofício do Simples Nacional, nos termos do artigo 29, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

3.3. **Mês de referência.** A proposta de preço deverá ser orçada em valores vigentes **em junho/2018, que será considerado como o mês de referência de preços.**

3.4. **Validade da proposta.** Na ausência de indicação expressa em sentido contrário no **Anexo II**, o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

#### **4. HABILITAÇÃO**

4.1. O julgamento da habilitação se processará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

##### **4.1.1. Habilitação jurídica**

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;
- d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, em se tratando de sociedade cooperativa;

##### **4.1.2. Regularidade fiscal e trabalhista**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS);
- d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos

Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

f) Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS.

#### **4.1.3. Qualificação econômico-financeira**

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a.1). Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

a.2). Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

#### **4.1.4. Declarações e outras comprovações**

4.1.4.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.1**, atestando que:

a) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

b) inexistente impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual nº 10.218/1999;

c) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do artigo 117, parágrafo único, da Constituição Estadual;

d) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei Federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei Federal nº 13.467/2017.

4.1.4.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.2**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.

4.1.4.3. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.3**, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

4.1.4.4. Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.4**, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

4.1.4.5. **Comprovação da condição de ME/EPP/COOPERATIVA.** Sem prejuízo das declarações exigidas nos itens 4.1.4.3 e 4.1.4.4 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada da seguinte forma:

4.1.4.5.1. Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

4.1.4.5.2. Se sociedade simples, pela apresentação da "Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte", expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

4.1.4.5.3. Se sociedade cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

4.1.4.6. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.5**, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, a Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação.

4.1.4.7. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.6**, de que, no momento da contratação, apresentará a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado, sob as penas cabíveis.



#### **4.1.5. Qualificação técnica**

4.1.5.1. A proponente deverá apresentar atestado(s) com a caracterização de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, a indicação das quantidades de refeições fornecidas (constando-se a média diária e mensal de refeições) e o prazo contratual, datas de início e término, local da prestação dos serviços, e a identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário e telefone para contato;

4.1.5.1.1. Entende-se por mesma natureza e porte, atestado(s) de serviços similares ao objeto da licitação que demonstrem que a empresa prestou serviços correspondentes a **50% (cinquenta por cento)** do objeto da licitação, nas seguintes quantidades mínimas diárias e mensais:

4.1.5.1.1.1. Desjejum: mínimo de 40 refeições diárias e 880 mensais;

4.1.5.1.1.2. Almoço: mínimo de 90 refeições diárias e 1980 mensais;

4.1.5.1.2. A comprovação a que se refere o item 4.1.5.1.1 poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em, no máximo, três contratos em nome da licitante;

**4.1.5.2. A proponente deverá apresentar “Certificado de Visita Técnica”, conforme o modelo constante do Anexo X.**

**4.1.5.2.1. A visita técnica tem como objetivo verificar as condições locais para a execução do objeto da contratação, permitindo aos interessados verificar localmente as informações que julgarem necessárias para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica.**

4.1.5.2.2. Poderão ser feitas tantas visitas técnicas quantas cada interessado considerar necessário. Cada visita deverá ser agendada por **e-mail (ccbssa@policiamilitar.sp.gov.br)** ou pelo **telefone (11) 3396-2240** e poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública, no período **09 às 12 horas e das 14 às 18 horas.**

4.1.5.2.3. Competirá a cada interessado, quando da visita técnica, fazer-se acompanhar dos técnicos e especialistas que entender suficientes para colher as informações necessárias à elaboração da sua proposta.

4.1.5.2.4. As prospecções, investigações técnicas, ou quaisquer outros procedimentos que impliquem interferências no local em que serão prestados os serviços deverão ser previamente informadas e autorizadas pela Administração.

4.1.5.2.5. 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 serão executados os serviços objeto da contratação.

## **4.2. Disposições gerais sobre os documentos de habilitação.**

4.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas nos 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

4.2.2. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou confirmar o teor das declarações solicitadas no item 4.1.4 deste Edital e das comprovações de qualificação econômico-financeira e de qualificação técnica (caso exigidas nos itens 4.1.3 e 4.1.5), aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes.

4.2.3. Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos no item 4.1.2 deverão ser apresentados tanto pela matriz quanto pelo estabelecimento que executará o objeto do contrato.

4.2.4. O licitante que se considerar isento ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação, cuja regularidade fiscal seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

## **5. SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO**

5.1. **Abertura das propostas.** No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação pelo sistema na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

5.2. **Análise.** A análise das propostas pelo Pregoeiro se limitará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.

5.2.1. Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;

- c) apresentadas por licitante impedida de participar, nos termos do item 2.2 deste Edital;
- d) que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos ou salários de mercado;
- e) formuladas por licitantes participantes de cartel, conluio ou qualquer acordo colusivo voltado a fraudar ou frustrar o caráter competitivo do certame licitatório.

5.2.2. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro, observado o disposto no artigo 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

5.2.3. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

5.2.4. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

5.3. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

5.4. **Lances.** Será iniciada a etapa de lances com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

5.4.1. Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio do sistema eletrônico em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada em ambos os casos a redução mínima fixado no item 5.4.2, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

5.4.2. **O valor de redução mínima entre os lances será de R\$ 3.000,00 (três mil reais) e incidirá sobre o valor total do lote, considerando o período 15 (quinze) meses.**

5.4.3. A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.

5.4.3.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 03 (três) minutos do período de que trata o item 5.4.3 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

5.4.3.2. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no item 5.4.3.1, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema do último lance que ensejar prorrogação.

5.4.4. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

5.4.4.1. dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

5.4.4.2. do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

5.4.5. A etapa de lances será considerada encerrada findos os períodos de duração indicados no item 5.4.3.

5.5. **Classificação.** Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

5.6. **Empate ficto.** Com base na classificação a que alude o item 5.5, será assegurada às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

5.6.1. A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo Pregoeiro para que apresente preço inferior ao da melhor classificada no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência. Caso haja propostas empatadas, a convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio.

5.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no item 5.6.1.

5.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o item 5.5, seja microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

5.7. **Negociação.** O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

5.8. **Aceitabilidade.** Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

5.8.1. A aceitabilidade dos preços será aferida com base nos valores referenciais constantes do volume do CADTERC correspondente ao objeto licitado e vigente no mês de referência dos preços; quando inexistentes tais valores, será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

5.8.2. Não serão aceitas as propostas que tenham sido apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional e que, não obstante, tenham considerado os benefícios desse regime tributário diferenciado.

5.8.3. Na mesma sessão pública, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da planilha de proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do **Anexo II** deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame.

5.8.3.1. O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários.

5.8.3.2. A critério do Pregoeiro, a sessão pública poderá ser suspensa por até 02 (dois) dias úteis para a apresentação da planilha de proposta em conformidade com o modelo do **Anexo II**.

5.8.3.3. Se a licitante detentora da melhor oferta deixar de cumprir a obrigação estabelecida no item 5.8.3, sua proposta não será aceita pelo Pregoeiro.

5.9. **Exame das condições de habilitação.** Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

- a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados no item 4 deste Edital;
- b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item 4 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;
- c) A licitante poderá suprir eventuais omissões ou sanear falhas relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos neste Edital mediante a apresentação de documentos, preferencialmente por correio eletrônico a ser fornecido pelo

Pregoeiro no chat do sistema, desde que os envie no curso da própria sessão pública e antes de ser proferida decisão sobre a habilitação. As declarações solicitadas no item 4.1.4 e as comprovações de qualificação técnica, caso exigida no item 4.1.5, serão obrigatoriamente apresentadas por correio eletrônico, sem prejuízo do disposto no item 5.9, "a", "b" e "c" deste Edital.

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea "b", ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea "c", ambas deste subitem 5.9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas "b" e "c", a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas dos documentos enviados na forma constante da alínea "c" deverão ser apresentados no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e aplicação das penalidades cabíveis;

f) A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será exigida apenas para efeito de celebração do contrato. Não obstante, a apresentação de todas as certidões e documentos exigidos para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será obrigatória na fase de habilitação, ainda que apresentem alguma restrição ou impedimento.

f.1) A prerrogativa tratada na alínea "f" abrange apenas a regularidade fiscal e trabalhista do licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, não abrangendo os demais requisitos de habilitação exigidos neste Edital, os quais deverão ser comprovados durante o certame licitatório e na forma prescrita neste item 5.9.

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

h) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade.

i) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. O Pregoeiro deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.

5.10. **Regularidade fiscal e trabalhista de ME/EPP/COOPERATIVAS.** A licitante habilitada nas condições da alínea "f" do item 5.9 deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

5.11. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea "f", do item 5.9, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no item 5.10 para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal e trabalhista.

5.12. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal e trabalhista de que trata o item 5.10, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação.

5.13. **Licitação fracassada.** Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal e trabalhista, nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o item 5.5, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

## **6. RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

6.1. **Recursos.** Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro informará às licitantes por meio de mensagem lançada no sistema que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando exclusivamente o campo próprio disponibilizado no sistema.

6.2. Havendo interposição de recurso o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões recursais no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de preclusão. Os demais licitantes poderão apresentar

contrarrazões ao(s) recurso(s) interposto(s) no prazo comum de 03 (três) dias úteis contados a partir do término do prazo para apresentação, pelo(s) recorrente(s), dos memoriais recursais, sendo-lhes assegurada vista aos autos do processo no endereço indicado pela Unidade Compradora.

6.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico no sítio [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br), opção "RECURSO". A apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo dentro dos prazos estabelecidos no item 6.2.

6.4. A falta de interposição do recurso na forma prevista no item 6.1 importará na decadência do direito de recorrer, podendo o Pregoeiro adjudicar o objeto do certame ao vencedor na própria sessão pública e, em seguida, propor à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

6.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.6. **Homologação.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

**6.7. Adjudicação. A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto (lote), conforme detalhamento constante do Projeto Básico.**

## **7. DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO**

7.1. **Desconexão.** À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

7.2. **Efeitos.** A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

- a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;
- b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.



7.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

## **8. LOCAL E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

8.1. **Remissão ao Projeto Básico.** O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com as especificações constantes do Projeto Básico, que constitui **Anexo I** deste Edital, correndo por conta da contratada as despesas necessárias à sua execução, em especial as relativas a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução do objeto do contrato.

## **9. MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS**

9.1. **Remissão ao contrato.** Os serviços executados serão objeto de medição mensal, que será realizada de acordo com as condições estabelecidas no termo de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo V** deste Edital.

## **10. PAGAMENTOS E DO REAJUSTE DE PREÇOS**

10.1. **Remissão ao contrato.** Os pagamentos e o reajuste de preços serão efetuados em conformidade com o termo de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo V** deste Edital.

**10.2. Às faturas mensais apresentadas pela contratada poderá ser aplicado um fator redutor em função da pontuação final obtida no Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços, sem prejuízo da eventual aplicação de sanções em razão do inadimplemento total ou parcial do contrato.**

**10.3. Os critérios, conceitos e itens que serão objeto de avaliação mensal estão descritos no Anexo VI do Edital.**

## **11. CONTRATAÇÃO**

11.1. **Celebração do contrato.** A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a assinatura de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como **Anexo V**.

11.1.1. Se, por ocasião da celebração do contrato, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, a Unidade Compradora verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo,

anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no item 11.1.1 por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

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

11.1.4. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item 2.2 deste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:

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

11.1.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>);

11.1.4.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça ([http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992).

11.1.5. Constituem, igualmente, condições para a celebração do contrato:

- a) a indicação de gestor encarregado de representar a adjudicatária com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa;
- b) a apresentação do(s) documento(s) que a adjudicatária, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir antes da celebração do contrato por meio da declaração específica exigida nos itens 4.1.4.6 e 4.1.4.7 deste Edital.

11.2. A adjudicatária deverá, no prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer no local e horário indicados pela Unidade Compradora para assinatura do termo de

contrato. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por igual período por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

11.3. **Celebração frustrada.** As demais licitantes classificadas serão convocadas para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração do contrato, quando a adjudicatária:

11.3.1. Deixar de comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista, nos moldes do item 5.10, ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea “e” do item 5.9;

11.3.2. For convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e não apresentar a situação regular de que tratam os itens 11.1.1 a 11.1.5 deste Edital.

11.3.3. Recusar-se a assinar o contrato ou não comparecer no horário e local indicados para a sua assinatura;

11.3.4. For proibida de participar desta licitação, nos termos do item 2.2 deste Edital;

11.4 A nova sessão de que trata o item 11.3 será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis contados da publicação do aviso no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

11.4.1. O aviso será também divulgado nos endereços eletrônicos [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br) e [www.imesp.com.br](http://www.imesp.com.br), opção “NEGÓCIOS PÚBLICOS”.

11.4.2. Na nova sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos itens 5.7 a 5.10 e 6.1 a 6.7 deste Edital.

## 12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. **Impedimento de licitar e contratar.** Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

12.2. **Multas e registros.** A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no **Anexo IV** deste Edital, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço [www.esancoes.sp.gov.br](http://www.esancoes.sp.gov.br), e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.

12.3. **Autonomia.** As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.4. **Descontos.** O contratante poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no termo de contrato.

12.5. **Conformidade com o marco legal anticorrupção.** A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

### **13. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

13.1. **Garantia.** Após a adjudicação do objeto do certame e até a data da contratação, a licitante vencedora deverá prestar garantia de execução correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação.

13.1.1. A não prestação da garantia de execução equivale à recusa injustificada para a assinatura do contrato, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida e sujeitando a licitante vencedora às sanções previstas neste Edital e demais normas pertinentes.

13.2. **Modalidades.** A licitante vencedora poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

13.2.1. **Dinheiro.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada mediante depósito bancário em favor da Unidade Compradora no Banco do Brasil, em conta que contemple a correção monetária do valor depositado.

13.2.2. **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 da Fazenda.

13.2.3. **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.

13.2.4. **Seguro-garantia.** A apólice de seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 13.3 do Edital. Caso tal cobertura não conste expressamente da apólice, a licitante vencedora poderá apresentar declaração

firmada pela seguradora emitente afirmando que o seguro-garantia apresentado é suficiente para a cobertura de todos os eventos indicados no item 13.3 do Edital.

13.3. **Cobertura.** A garantia de execução assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

13.3.1. prejuízos advindos do inadimplemento total ou parcial do objeto do contrato;

13.3.2. prejuízos diretos causados à Unidade Compradora decorrentes de culpa ou dolo da contratada durante a execução do objeto do contrato;

13.3.3. multas, moratórias e compensatórias, aplicadas pela Unidade Compradora à contratada; e

13.3.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias relacionadas ao contrato não adimplidas pela contratada, quando couber.

13.4. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as seguintes:

13.4.1. Caso fortuito ou força maior;

13.4.2. Descumprimento das obrigações pela contratada decorrentes de atos ou fatos imputáveis exclusivamente à Unidade Compradora.

13.5. **Validade da garantia.** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período mínimo de três meses após o término da vigência contratual. A garantia deve assegurar a cobertura de todos os eventos ocorridos durante a sua validade, ainda que o sinistro seja comunicado pela Unidade Compradora após expirada a vigência do contrato ou a validade da garantia;

13.6. **Readequação.** No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação dos prazos de execução, a garantia deverá ser readequada nas mesmas condições. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a contratada deverá efetuar a respectiva reposição no prazo máximo de 5 **(cinco) dias úteis**, contados da data em que for notificada pela Unidade Compradora para fazê-lo.

13.7. **Extinção.** Decorrido o prazo de validade da garantia, e desde que constatado o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais, esta será considerada extinta com a devolução da apólice, da carta-fiança ou com a autorização concedida pela Unidade Compradora para que a contratada realize o levantamento do depósito em dinheiro.

## 14. IMPUGNAÇÕES E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

14.1. **Forma.** As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema, encontrado na opção "EDITAL". As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.2. **Decisão.** As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

14.2.1. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

14.2.2. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

14.3. **Aceitação tácita.** A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência e na minuta de termo de contrato.

## 15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. **Interpretação.** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

15.2. **Omissões.** Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro e as questões relativas ao sistema, pelo Departamento de Contratações Eletrônicas, da Secretaria da Fazenda.

15.3. **Atas.** Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 14, inciso IX, do Regulamento anexo à Resolução CC-27/2006, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

15.4. **Sigilo dos licitantes.** O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:

15.4.1. Para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;

15.4.2. Para os demais participantes, até a etapa de habilitação;

15.5. Será excluído do certame o licitante que, por quaisquer meios, antes ou durante a sessão pública, franqueie, permita ou possibilite a sua identificação para a Unidade Compradora, para o Pregoeiro ou para os demais participantes em qualquer momento, desde a publicação do aviso até a conclusão da etapa de negociação, especialmente no preenchimento do formulário eletrônico para a entrega das propostas.

15.6. A exclusão de que trata o item anterior dar-se-á por meio de desclassificação do licitante na etapa "Análise de Propostas" e/ou pela não aceitabilidade do preço pelo pregoeiro na etapa "Análise da Aceitabilidade de Preço".

15.7. **Saneamento de erros e falhas.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

15.7.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

15.8. **Publicidade.** O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e nos sítios eletrônicos [www.imesp.com.br](http://www.imesp.com.br), opção "NEGÓCIOS PÚBLICOS" e [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br), opção "PREGÃO ELETRÔNICO".

15.9. **Prazos.** Os prazos indicados neste Edital em dias corridos, quando vencidos em dia não útil, prorrogam-se para o dia útil subsequente.

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

15.11. **Anexos.** Integram o presente Edital:

Anexo I – Projeto Básico nº CCB – 006/430/19;

Anexo II – Modelo de planilha de proposta;

Anexo III – Modelos de Declarações;

Anexo IV – Cópia da Resolução SSP – 333/05;

Anexo V – Minuta de Termo de Contrato;

Anexo VI – Avaliação da Qualidade dos Serviços;

Anexo VII – Checklist de controle de pontos críticos;

Anexo VIII – Modelo de controle de desperdício sobre limpa;

Anexo IX – Modelo de controle de desperdício resto ingestão;

Anexo X – Modelo de Atestado de Visita Técnica.

São Paulo, 13 de setembro de 2019.

**ALEXANDRE MERLIN**

**Tenente Coronel PM Autoridade Subscritora do Edital**



# Anexo I



www.policiamilitar.sp.gov.br  
dfpcb@policiamilitar.sp.gov.br  
Praça Clóvis Beviláqua, 421 – Sé  
São Paulo/SP

## SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO COMANDO DO CORPO DE BOMBEIROS

### PROJETO BÁSICO Nº CCB-006/430/19

#### 1- DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa objetivando a execução de preparo e fornecimento de refeições aos policiais militares que integram o efetivo do Complexo do CCB, CBM e CBI, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como o atendimento em refeitórios, incluídos os serviços de limpeza do setor de cozinha industrial e refeitórios com o fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e na operacionalização da cozinha industrial, sob o regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações deste projeto básico.

1.1 A prestação de **serviços de nutrição e alimentação** realizar-se-á mediante a utilização das dependências e equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, **onde a alimentação será preparada e servida.**

1.2 O Objeto inclui a adequação, manutenção, limpeza e higienização dos equipamentos e utensílios utilizados, **o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como materiais de consumo e insumos em geral**, além da limpeza dos locais onde serão servidas e feitas as refeições, com o fornecimento de gás (gás natural encanado) e dos materiais de limpeza para tal. Será previsto ainda, para a perfeita execução dos serviços propostos, o fornecimento de mão-de-obra especializada, composta de pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas trabalhistas e de vigilância sanitária vigentes.

1.3 Para o desenvolvimento das atividades, a CONTRATADA deverá, sem custos para a Administração, complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução de serviços.

1.4 A CONTRATADA deverá executar as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais destacam-se:

1.4.1 programação das atividades de nutrição e alimentação;

1.4.2 elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal – prevendo-se substituições, observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/98 - relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;

1.4.3 aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

1.4.4 controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

1.4.5 armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

1.4.6 programação da utilização do gás utilizado na preparação das refeições;

1.4.7 pré-preparos e cocção dos alimentos;

1.4.8 acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;

1.4.9 expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;

1.4.10 higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços, na seguinte periodicidade:

1.4.10.1 Fogões, chapas, bancadas de apoio, passa-pratos, lixeiras, pias e piso: diariamente;

1.4.10.2 Talheres, pratos, jarras, copos, recipientes, bandejas e panelas: após o uso;

## Anexo I

1.4.10.3 Geladeiras, galheteiros, açucareiros e manteigueiras: semanalmente;

1.4.10.4 Janelas, cortina de vento: quinzenal;

1.4.10.5 Estantes de apoio e paredes: mensalmente;

1.4.10.6 Coifas e freezers: mensalmente.

1.4.11 afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum e almoço.

1.4.12 os maquinários e utensílios colocados à disposição terão sua manutenção preventiva e corretiva, durante a vigência do contrato, a cargo da CONTRATADA, ficando também a cargo da mesma a reposição, na mesma especificação, dos equipamentos e utensílios extraviados ou danificados por culpa ou dolo dos funcionários.

1.5 Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de **nutricionista**, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição, cuja qualificação deverá ser comprovada pela CONTRATADA por meio de registro no CRN, certificados ou diplomas que atestem a conclusão do curso superior correspondente, sem prejuízos de outros cursos técnicos e de especializações, além de experiência comprovada por atuação ativa de no mínimo 02 (dois) anos na prescrição de dietas, para a função de Nutricionista. Curso técnico ou de especializações, além de experiência comprovada por atuação ativa de no mínimo 02 (dois) anos, para a função de cozinheiro, a fim de melhor desenvolver as atividades inerentes ao serviço de nutrição.

1.6 O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.

1.7 O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente, conforme demanda.

1.8 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas, possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

1.9 A alimentação servida deverá ser equilibrada e racional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico.

1.10 As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

1.11 As amostras de alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipiente esterilizado e mantidos lacrados e sob refrigeração no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

1.12 Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxi-infecções alimentares.

1.13 Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº 5/13, de 19/4/2013.

1.14 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS Nº 5/2013, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e servida.

1.15 Horário de funcionamento dos refeitórios (**Segunda a Sexta-feira – somente em dias úteis**):

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	07:00h às 09:00h
Almoço	11:30h às 14:30h

# Anexo I

## 2. COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

### 2.1 Composição da refeição diária (servida):

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DIÁRIA POR COMENSAL
DESJEJUM	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bebida Láctea (leite, café e achocolatado);</li><li>- Pão francês;</li><li>- Pão de forma tradicional e pão de forma integral;</li><li>- Margarina, manteiga e requeijão;</li><li>- Frios: Queijo branco, muçarela, presunto, mortadela e peito de peru;</li><li>- Ovos: ovos mexidos (100g);</li><li>- Salsicha cozida ao molho de tomate e cebola (100g);</li><li>- Biscoitos de maisena, biscoito de água e sal e biscoito recheado nos sabores chocolate, morango, etc;</li><li>- Complemento: Bolos industrializados nos seguintes sabores (chocolate, coco, laranja, abacaxi ou mesclado) (80g);</li><li>- Suco: uma opção diária - deve, obrigatoriamente, ser utilizada polpa de frutas (manga, morango, goiaba, abacaxi, acerola ou uva), congeladas ou in natura. A embalagem deve especificar a diluição do produto (deverá ser servido gelado).</li><li>- As mesmas opções deverão ser servidas na versão diet;</li><li>- Frutas da época – uma opção por dia (maça, banana, mamão, melão e manga); (observar a lista de frutas da época no item 2.4.10 – Tipos de sobremesa).</li></ul>
ALMOÇO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Arroz branco (diariamente) ou arroz elaborado (à grega) 1 vez por semana;</li><li>- Arroz integral (diariamente);</li><li>- Feijão carioca, feijão preto ou feijão em preparação especial 1 vez na semana; - Prato principal: 02 (duas) porções proteicas de opção diária, sendo 01(uma) carne branca e 01 (uma) carne vermelha para escolha do comensal (conforme sugestões de preparo dos itens 2.4.1 a 2.4.5 abaixo);</li><li>- Guarnição: 2 (duas) preparações diárias disponíveis (conforme sugestões do item 2.4.9);</li><li>- Massa: 1 (uma) vez na semana como uma das duas guarnições do dia (lasanha, canelone, ravióli, etc);</li><li>- Sopas ou caldos: diariamente 1 (uma) opção nos meses de inverno, adicionalmente ao cardápio;</li><li>- Salada: Buffet de saladas com 4 (quatro) tipos variados disponíveis, sendo duas opções de vegetais folhosos, uma salada de tomate com cebola (disponível diariamente) e uma opção de legumes, podendo ser crus ou cozidos (todos disponíveis no sistema Self Service);</li><li>- Sobremesas: conforme a previsão do item 2.4.10. (1 porção por pessoa)</li><li>- Suco: uma opção diária - <b>deve, obrigatoriamente, ser utilizada polpa de frutas (manga, morango, goiaba, abacaxi, acerola ou uva)</b>, congeladas ou in natura. A embalagem deve especificar a diluição do produto (deverá ser servido gelado). As mesmas opções deverão ser servidas na versão diet;</li><li>- Mini pão francês;</li></ul>

## Anexo I

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

2.2.1 Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos “per capita”, frequência de utilização, constante no Anexo I, da Resolução SAMSP-16/98;

2.2.2 Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;

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

2.2.4 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes do Anexo de cardápio mensal para almoço e desjejum;

2.2.5 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, a fim de atender aos comensais em datas comemorativas, tais como: Semana Santa/Páscoa, exemplo: bacalhau e outros tipos de pescados; Natal/Ano Novo: inclusão de insumos assados, tais como: pernil, chester, peru ou tender, frutas e outros insumos de época, tais como panetone, castanhas, uva passa, damasco, figo, tâmara, ameixa, etc.;

2.2.6 A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;

2.2.7 Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

2.2.8 Os cardápios 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 esta as aceite;

2.2.9 Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação do Anexo I da Resolução SAMSP –16/98.

2.2.10 Os itens de “tipo de preparo” são SUGESTÕES para a elaboração dos cardápios e para a composição dos custos.

2.2.11 O item “Sugestão de Cardápio” é apenas um modelo a ser apresentado pela Contratada para fins de aprovação, podendo a mesma apresentar outras sugestões.

2.2.12 Os ingredientes (gêneros alimentícios) serão de responsabilidade da CONTRATADA.

2.2.13 Deverá ser disponibilizado adoçante à base de aspartame e à base de sacarina sódica, em todos os refeitórios atendidos pela contratada.

2.2.14 Disponibilidade diária de temperos: molho à vinagrete, molho de pimenta, molho de cebola, azeite puro, vinagre, shoyu, limão, sal e outros molhos industrializados variados;

2.3 No caso dos sucos diluídos deverá haver a opção de suco sem adição de açúcar em todos os refeitórios e adoçante à base de aspartame e sacarina sódica, de acordo com a quantidade estabelecida pelo Oficial Aproveitador.

### 2.4 SUGESTÕES PARA A ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO BÁSICO PADRÃO E DE CARDÁPIOS ALTERNATIVOS (COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS)

#### 2.4.1 PEIXE

2.4.1.1 Somente será permitida a utilização de peixes dos tipos postas de cação, porquinho, filé de merluza e filé de pescada branca.

2.4.1.2 Tipos de Preparo de Peixe

## Anexo I

.. Espeto de peixe à grega
.. Filé de peixe à dorê
.. Filé de peixe à escabeche
.. Filé de peixe ao molho tártaro
.. Filé de peixe empanado
.. Filé de peixe frito com molho de camarão
.. Filé de peixe grelhado
.. Isca de peixe com molho tártaro
.. Peixe à brasileira
.. Peixe à Portuguesa
.. Peixe Assado
.. Posta de peixe à baiana
.. Posta de peixe à dorê

### 2.4.2 CARNES BOVINAS

2.4.2.1 Somente será permitida a utilização de carnes dos tipos: alcatra, contrafilé, coxão mole, maminha, patinho, lagarto, coxão duro, bisteca e costela.

2.4.2.2 Tipos de preparo de carne bovina:

.. Almôndegas ao molho
.. Bife à Camões
.. Bife a cavalo
.. Bife à espanhola
.. Bife à milanesa
.. Bife à parmegiana
.. Bife à pizzaiolo
.. Bife à portuguesa
.. Bife à role
.. Bife de panela
.. Bife surpresa
.. Bisteca
.. Carne assada ao molho madeira
.. Carne moída com legumes
.. Carne assada com molho de cogumelos

## Anexo I

.. Carne assada recheada com bacon
.. Carne assada recheada com linguiça
.. Costela assada
.. Escalope ao creme
.. Escalope ao molho provençal
.. Escalopinho ao molho madeira
.. Escalopinho ao molho roti
.. Espeto à moda (boi/bacon)
.. Isca de carne ao molho madeira
.. Isca de carnes com batata palha, presunto, cebola e ervilhas
.. Maminha de alcatra
.. Panqueca de carne moída
.. Quibe ao forno
.. Rosbife
.. Strogonoff

### 2.4.3 CARNES SUÍNAS

2.4.3.1 Somente será permitida a utilização de carnes dos tipos copa, lombo, bisteca, filé, pernil e linguiça.

2.4.3.2 Tipos de preparo de carne suína:

.. Bife de pernil acebolado
.. Bisteca grelhada
.. Costeleta
.. Costelinha frita acebolada
.. Lombo assado
.. Lombo grelhado
.. Pernil assado
.. Virado à paulista

### 2.4.4 CARNES DE AVES

2.4.4.1 Somente será permitida a utilização dos tipos; peito, filé de peito, filé de sobrecoxa, coxa ou sobrecoxa.

2.4.4.2 Tipos de preparo de carne de aves:

## Anexo I

.. Empadão de frango
.. Fatias de peru
.. Filé de frango à milanesa
.. Filé de frango à parmegiana
.. Filé de frango ao molho de queijo
.. Filé de frango grelhado
.. Frango à caçarola
.. Frango à espanhola
.. Frango à passarinho
.. Frango ao molho provençal
.. Frango assado
.. Frango com creme
.. Frango desfiado com milho verde
.. Frango ensopado
.. Frango frito
.. Frango frito com molho de cogumelos
.. Frango na cerveja
.. Frango picante assado
.. Fricassê de frango
.. Panqueca de frango
.. Peito de frango com creme de milho
.. Peito de frango grelhado
.. Peru à brasileira
.. Peru à Califórnia
.. Risoto de frango
.. Rolê de peito de frango ao molho
.. Strogonoff
.. Torta de Frango

## Anexo I

### 2.4.5 OUTROS PRATOS:

.. Carne seca
.. Costela bovina assada
.. Cozido
.. Espeto misto
.. Feijoada

### 2.4.6 ARROZ

2.4.6.1 Em todas as refeições deverá ser servido arroz branco e arroz integral à vontade do comensal.

2.4.6.2 Semanalmente, deverá ser servido um tipo de arroz com preparação especial tipo grega, com ervilha, com presunto etc., em substituição ao preparo normal (arroz branco).

### 2.4.7 FEIJÃO

2.4.7.1 Em todas as refeições deverá ser servido feijão à vontade do comensal.

2.4.7.2 Semanalmente, deverá ser servido um tipo de feijão com preparação especial tipo: tutu, feijão tropeiro, com bacon, com carne defumada etc., em substituição ao preparo normal.

### 2.4.8 SALADAS

2.4.8.1 Em todas as refeições deverão ser servidos no mínimo 04 (quatro) tipos diferentes de saladas.

2.4.8.2 Tipos de Saladas:

.. Abobrinha
.. Abobrinha à grega
.. Acelga
.. Agrião
.. Alface americana
.. Alface crespa
.. Alface lisa
.. Almeirão
.. Azeitona no orégano (preta/verde)
.. Batata bolinha ao vinagrete
.. Berinjela
.. Beterraba fatiada
.. Beterraba ralada



## Anexo I

.. Brócolis
.. Catalonha
.. Cebola cozida
.. Cebola crua
.. Cebolinha em conserva
.. Cenoura fatiada
.. Cenoura ralada
.. Champignon
.. Chuchu na salsa
.. Couve de Bruxelas
.. Couve-flor
.. Ervilha
.. Ervilha torta
.. Escarola
.. Feijão branco ao vinagrete
.. Feijão fradinho
.. Grão-de-bico
.. Jiló
.. Laranja na salsa
.. Maionese camponesa
.. Maionese com batata e cenoura
.. Maionese de legumes diversos
.. Maionese de palmito
.. Milho verde
.. Moyashi
.. Palmito
.. Pepino
.. Picles
.. Pimentão

## Anexo I

.. Quiabo
.. Rabanete fatiado
.. Rabanete ralado
.. Repolho
.. Repolho roxo
.. Rúcula
.. Salada de macarrão
.. Salada mista de folhas
.. Salada mista de legumes
.. Salada russa
.. Salada Tropical
.. Tabule
.. Tomate com cebola
.. Vagem

### 2.4.9 GUARNIÇÕES

2.4.9.1 Deverá ser servido, no mínimo, 02 (dois) tipos de guarnição, porcionada de acordo com a característica do prato principal.

2.4.9.2 Tipos de Guarnição:

.. Abóbora acebolada
.. Abobrinha à bolonhesa
.. Abobrinha gratinada
.. Abobrinha refogada
.. Almeirão alho e óleo
.. Almeirão refogado
.. Anéis de cebola
.. Banana à milanesa
.. Batata "chips"
.. Batata Corada
.. Batata frita

## Anexo I

.. Batata gratinada
.. Batata palha
.. Batata portuguesa
.. Batata coradas
.. Berinjela à Bolonhesa
.. Berinjela à milanese
.. Berinjela à parmegiana
.. Berinjela ao sugo com queijo
.. Berinjela refogada
.. Bolinho de mandioca
.. Canelone ao sugo
.. Capeletti ao sugo
.. Catalonha alho e óleo
.. Cenoura
.. Cenoura soutê
.. Chuchu ao molho branco
.. Couve-flor a dorê
.. Couve-flor ao molho branco
.. Couve manteiga refogada
.. Couve-flor
.. Creme de espinafre
.. Creme de milho
.. Croquete de milho verde
.. Empanado de legumes
.. Escarola alho e óleo
.. Espaguete à bolonhesa
.. Espaguete ao sugo
.. Espaguete alho e óleo
.. Espinafre

## Anexo I

.. Espinafre alho e óleo
.. Farofa Brasileira
.. Farofa com ovos e cebola
.. Jardineira de legumes
.. Jardineira de legumes ao molho
.. Lasanha
.. Lasanha verde
.. Legumes mistos
.. Lentilha
.. Macarrão ao forno
.. Mandioca frita
.. Mostarda refogada
.. Nhoque ao sugo
.. Nhoque gratinado, branco
.. Omelete de queijo
.. Panachê de legumes
.. Panqueca de legumes
.. Panqueca de milho verde
.. Pirão de ovos
.. Pirão de peixe
.. Polenta ao sugo
.. Polenta frita
.. Purê de batata
.. Purê de ervilha
.. Purê de mandioquinha
.. Purê rose
.. Quiabo
.. Quibebe
.. Ravioli ao sugo

## Anexo I

.. Sautê de legumes
.. Suflê de queijo
.. Suflê de Legumes
.. Talharim ao sugo
.. Torta de queijo
.. Vagem alho e óleo
.. Vagem com queijo
.. Vagem na manteiga
.. Virado de abobrinha
.. Virado de vagem

### 2.4.10 SOBREMESA

2.4.10.1 Deverá ser servida diariamente em cada refeição uma sobremesa, com opções mínimas de 02 (dois) doces e 01 (uma) fruta.

2.4.10.2 Tipos de sobremesa:

.. Abacaxi
.. Abacaxi em calda
.. Ameixas
.. Arroz doce
.. Banana caramelada
.. Banana merengue
.. Banana prata
.. Bolo com doce de leite
.. Bolo de chocolate
.. Bolo de frutas
.. Bomba de chocolate
.. Bombocado
.. Brigadeiro
.. Cajuzinho

## Anexo I

.. Canjica
.. Canudinho
.. Caqui
.. Cocada branca cremosa
.. Cocada morena cremosa
.. Cocadas
.. Compota de laranja
.. Creme de abacate
.. Doce de abóbora caseiro
.. Doce de coco
.. Doce de leite
.. Doce de leite Cremoso
.. Doce de mamão caseiro
.. Docinho de abacaxi
.. Escama de peixe
.. Figo
.. Figo em calda
.. Flans de diversos sabores
.. Gelatina com frutas
.. Gelatinas de diversos sabores
.. Goiabada
.. Goiabada em caldas
.. Goiabada cremosa
.. Iogurte
.. Kiwi
.. Laranja Pêra
.. Maçã
.. Mamão
.. Manga

## Anexo I

.. Manjar branco
.. Manjar branco com ameixas
.. Marron glacê
.. Melancia
.. Melão
.. Mil folhas
.. Mil folhas com recheio de doce de leite
.. Mexerica carioca
.. Mexerica morgot
.. Morango com creme de leite
.. Mousse de chocolate
.. Mousse de goiaba
.. Mousse de limão
.. Mousse de maracujá
.. Olho de sogra
.. Palmiere
.. Pavês de chocolate
.. Pé de moleque
.. Pêssego
.. Pêssego em calda
.. Picolé
.. Pinha
.. Ponkam
.. Pudins de diversos sabores
.. Queijadinha
.. Quindim
.. Rocambole
.. Romeu e julieta
.. Salada de Frutas

## Anexo I

.. Sorvete
.. Sorvete cremoso
.. Surpresa de abacaxi
.. Surpresa de banana
.. Torta de abacaxi
.. Torta Floresta Negra
.. Uva rosada/itália

### 2.4.11 DIETA

2.4.11.1 Deverão, quando solicitados pela CONTRATANTE, através de seu representante e após apresentação do serviço médico, ser elaborados pratos especiais de acordo com as necessidades dos comensais.

### 2.5 GRAMAGENS

2.5.1 Gramagem mínima "per-capita" dos gêneros utilizados na preparação dos alimentos, conforme abaixo:

GRAMAGENS - PAT (Almoço)	
(DESCRIÇÕES)	GRAMAGENS
CARNE BOVINA	
➤ Coxão mole – peça	140
➤ Patinho – peça	140
➤ Lagarto	140
➤ Coxão Duro ou Cupim	140
➤ Bife - Patinho	120
➤ Bife – Coxão Mole	120
➤ Carne moída	120
➤ Carne picada	120
➤ Acém – peça	120
AVES	
➤ Peito ou filé	120
➤ Coxa ou Sobrecoxa	250
CARNE SUÍNA	
➤ Copa, Lombo ou Bisteca	150
➤ Filé ou Linguiça	150



## Anexo I

➤ Feijoada	230
➤ Virados	140
PEIXES	
➤ File de Merluza, Pescada Branca, Porquinho e Postas de Cação	120
SALADA	
➤ Folhas	80
➤ Legumes (cru)	80
➤ Legume (cozido)	100
ARROZ	- x -
FEIJÃO	- x -
GUARNIÇÃO	40 a 150
DOCE	60 a 80
FRUTA	60 a 130
PÃO	30 e 50
SUCO	300

### 2.6 NÍVEIS DE QUALIDADE

Os seguintes itens devem ser obrigatoriamente observados quando do preparo das refeições:

2.6.1 Somente será permitida a utilização de arroz agulhinha, tipo I, limpo.

2.6.2 Somente será permitida a utilização, de acordo com o prato, de feijão tipo I, rosinha, jalo, roxinho, carioquinha, preto ou branco.

2.6.3 Carnes contendo, obrigatoriamente, o carimbo SIF ou DIPOA.

2.6.4 Aves grelhadas, fritas, à milanesa, cozidas ou assadas: coxa, sobrecoxa ou filé (frango, peru ou chester).

2.6.5 Defumados: chester, frango e presunto.

2.6.6 Embutidos: presunto, salame, apresuntado, paio e linguiça suína (calabresa e portuguesa).

2.6.7 Salgados: carne-seca, costela, lombo, orelha, língua, chispe (pé) e toucinho.

2.6.8 Espeto misto: carne bovina, suína, linguiça, peito de frango, bacon, cebola e pimentão.

2.6.9 Óleos para preparação: milho, girassol, canola ou arroz, de boa qualidade, refinados, sem colesterol, rico em polinsaturados e com alto teor de pureza.

2.6.10 Azeites para saladas: azeite de oliva puro.

2.6.11 Vinagre: de uva ou maçã, de primeira qualidade, tinto ou branco.

2.6.12 Sal: iodado.

2.6.13 Ovos: tipo extra.

2.6.14 Laticínios: de primeira qualidade, indicando procedência.

2.6.15 Concentrados de tomates: de marcas renomadas e conhecidas no mercado, não sendo permitido o uso sistemático e acumulado dos mesmos.

2.6.16 Sucos: naturais de primeira qualidade, com uma variedade de quatro tipos de frutas/semana em dias alternados, ou no com repetição máxima de dois dias subsequentes, devendo dispor de suco sem

## Anexo I

adição de açúcar e adoçante à base de aspartame e sacarina sódica, conforme quantidades estabelecidas pelo Aproveitador.

2.6.17 Leites: tipo B sem diluição.

2.6.18 Leites para preparações: em pó.

2.6.19 Farinha de trigo, milho, mandioca torrada e fubá: de primeira qualidade e marcas renomadas e conhecidas no mercado.

2.6.20 Frutas: selecionadas e variadas, de primeira qualidade, segundo classificação CEAGESP.

2.6.21 Verduras e legumes: de primeira qualidade, segundo classificação CEAGESP.

2.6.22 Nos dias de massas, fornecer queijo tipo parmesão ralado em pacotes hermeticamente fechados encontrados no comércio e dispostos nas mesas.

2.6.23 Na eventual falta de um componente do cardápio, o mesmo deverá ser substituído por outro do mesmo grupo de alimentos, mediante prévia anuência do Aproveitador.

2.6.24 O cardápio de dieta poderá ser de acordo com o cardápio do dia com as devidas adaptações.

2.6.25 A prescrição das dietas especiais será feita pelo serviço médico da Unidade Integrada de Saúde – UIS, da CONTRATANTE, sendo atendidas pela CONTRATANTE, sem custos adicionais.

### 2.7 ESTIMATIVA DE CONSUMO

#### 2.7 Quadro estimativo de comensais:

COMPOSIÇÃO DO LOTE	Tipo de refeição (2ª a 6ª feira) (*)	Quantidade Estimada Diária	Quantidade Estimada Mensal (**)
Item 1	Desjejum	80	1760
Item 2	Almoço	180	3960

(\*) A alimentação será servida apenas em dias úteis.

(\*\*) Para cômputo da Quantidade Estimada Mensal foram estimados 22 dias úteis por mês.

2.7.1 Mediante aviso prévio, a CONTRATANTE, poderá a qualquer tempo, alterar o estabelecido no item anterior.

2.7.2 As medições dos serviços prestados, ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia do mês, para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

### 2.8 SUGESTÃO DE CARDÁPIO:

CARDÁPIO SEMANAL					
TIPO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
<b>DESJESUM</b>	Achocolatado, Café e leite; Pão francês e Pão de forma; Margarina, manteiga e requeijão; Frios (50g); Ovos mexidos (100g); Salsicha cozida ao molho de tomate e cebola (100g); Biscoitos; Bolo de chocolate (80g); Suco de Uva Banana	Achocolatado, Café e leite; Pão francês e Pão de forma; Margarina, manteiga e requeijão; Frios(50g); Ovos mexidos (100g); Salsicha cozida ao molho de tomate e cebola (100g); Biscoitos; Bolo de Coco (80g); Suco de Goiaba Maça	Achocolatado, Café e leite; Pão francês e Pão de forma; Margarina, manteiga e requeijão; Frios(50g); Ovos mexidos(100g); Salsicha cozida ao molho de tomate e cebola (100g); Biscoitos; Bolo de Laranja (80g); Suco de Acerola Mamão	Achocolatado, Café e leite; Pão francês e Pão de forma; Margarina, manteiga e requeijão; Frios(50g); Ovos mexidos (100g); Salsicha cozida ao molho de tomate e cebola (100g); Biscoitos; Bolo Mesclado (80g); Suco de Abacaxi Melão	Achocolatado, Café e leite; Pão francês e Pão de forma; Margarina, manteiga e requeijão; Frios(50g); Ovos mexidos (100g); Salsicha cozida ao molho de tomate e cebola (100g); Biscoitos; Bolo de Abacaxi (80g); Suco de Uva Manga
<b>ALMOÇO</b>	Bife à portuguesa ou	Lombo grelhado ou Frango Assado	Carne Assada ou Peixe à brasileira	Strogonof de Carne ou Frango com creme	Bife à Camões ou Peixe à dorê

## Anexo I

<b>PRATO PRINCIPAL</b>	Filé de frango grelhado				
<b>GUARNIÇÕES</b>	Escarola alho e óleo e Batata Corada	Macarrão ao Sugo e Abobrinha gratinada	Farofa Brasileira e Legumes mistos	Batata chips e Omelete de queijo	Anéis de cebola e Pirão de peixe
<b>SALADAS</b>	Buffet de saladas	Buffet de saladas	Buffet de saladas	Buffet de saladas	Buffet de saladas
<b>SOBREMESAS</b>	Gelatina de cereja ou Bolo de frutas ou Abacaxi	Bombocado ou Cajuzinho ou Kiwi	Pudim de chocolate ou Goiabada cremosa ou Laranja Pêra	Gelatina com frutas ou Flans de chocolate ou Figo	Arroz doce ou Doce de leite Cremoso ou Banana Prata

Obs.: Os itens arroz e feijão, não constam no presente Cardápio em razão de fazerem parte da rotina diária.

### 3. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

3.1 As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

3.2 A distribuição de refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outro para salada e talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionadas no sistema “*self-service*” parcial ou com porcionamento integral executado pela Contratada, sendo que os empregados da Contratada farão o porcionamento do prato principal e das guarnições, por ocasião do consumo em sistema “*self-service*”. Para o desjejum serão utilizadas bandejas lisas, copos lisos de vidro transparente, xícaras de louça branca com pires, pratos de sobremesa de louça branca e talheres de inox (garfos, facas e colheres).

3.2.1. O refeitório será composto por três ambientes independentes, um ao lado do outro, sendo que cada um terá seu respectivo balcão térmico (quente e frio) para fornecimento das refeições.

3.2.2. As bandejas, pratos, talheres, copos, xícaras e pires a que se refere o item 3.2 anterior, deverão ser disponibilizados pela contratada em quantidade suficiente para a execução dos serviços previstos no presente projeto básico.

#### 3.3 Desjejum

3.3.1. O porcionamento do desjejum deverá ser da seguinte forma:

3.3.1.1 Os ovos mexidos e a salsicha cozida devem ser servidos quentes;

3.3.1.2 O suco deverá ser fornecido em copo descartável com capacidade de 300ml.

3.3.1.2.1 A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;

3.3.1.3 A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em “display” apropriado;

3.3.1.4 A Contratada deverá manter jogos americanos, galheteiro com sal e palito nas mesas.

3.3.2. As quantidades de matérias prima alimentar que não constam nesse Projeto Básico seguirão o referencial *per capita* do CadTerc.

#### 3.4 Almoço

3.4.1. O porcionamento das refeições deverá ser da seguinte forma:

3.4.1.1 As saladas, arroz, feijão e sopa dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;

3.4.1.2 Suco deverá ser fornecido em copo descartável com capacidade de 300ml.

3.4.1.3 Quanto à sobremesa:

3.4.1.3.1 A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;

3.4.1.3.2 O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com capacidade de 110ml;

3.4.1.3.3 O doce industrializado deverá estar em conformidade com a Portaria CVS Nº 5/2013.

3.4.1.4 A Contratada deverá disponibilizar talheres em aço inox, que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas juntamente com o guardanapo e também bandejas forradas com papel descartável, sendo esses utensílios colocados em “display” apropriado;

3.4.1.5 A Contratada deverá manter jogos americanos, galheteiro com sal e palito nas mesas.

## Anexo I

3.4.1.6 A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo um vinagrete. Deverão ser disponibilizados também, demais temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada e temperada.

3.4.1.7 No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e copo descartável de 50 ml.

3.4.2. As quantidades de matérias prima alimentar que não constam nesse Projeto Básico seguirão o referencial *per capita* do CadTerc.

### 4. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

#### 4.1 Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo

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

4.1.2. Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria CVS Nº 5/2013.

#### 4.2 Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

4.2.1. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria CVS Nº 5/2013;

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

#### 4.3 Do preparo da alimentação:

4.3.1. 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;

4.3.2. 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;

4.3.3. 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 e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 5/13, de 19/4/2013;

4.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

4.3.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;

4.3.6. 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.

#### 4.4 Da distribuição das refeições

4.4.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;

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

4.4.3. 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;

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

#### 4.5 Do controle bacteriológico dos alimentos

4.5.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por

## Anexo I

72 horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.

### 4.6 Da higiene

4.6.1. 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 5/2013;

4.6.2. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS 9/2000, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

4.6.3. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;

4.6.3.1 Os funcionários 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;

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

4.6.5. Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

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

4.6.8 A contratada também se responsabilizará pela retirada das bandejas utilizadas e que porventura tenham permanecido às mesas, além de providenciar seu transporte até a área de higienização no interior da cozinha.

### 4.7 Das instalações e dos equipamentos

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

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

4.7.3. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da Contratada e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança;

4.7.4. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e 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.

### 4.8 Do pessoal

4.8.1. A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas;

4.8.2. A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

4.8.3. A Contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

4.8.4. O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos, é de sua responsabilidade;

## Anexo I

- 4.8.5. Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- 4.8.6. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho;
- 4.8.7. Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar;
- 4.8.8. A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.
- 4.9 Quando a prestação de serviços for desenvolvida no município de São Paulo, obriga-se a Contratada ao rigor da Portaria 2.619/11/SMS, da Secretária Municipal da Saúde.
- 4.9.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, bem como os procedimentos operacionais padronizados, de acordo com o regulamento da Portaria 2.619/11/SMS e atendendo a legislação federal e estadual pertinentes.

### 5. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS

A contratada, além de atender as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal nº. 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos promovendo o desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei Estadual nº 12.300, de 16 de março de 2006, que institui a política estadual de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 54.645, de 05 de agosto de 2009; cumulada com a Lei Estadual nº 13.798, de 9 de novembro de 2009, que implementou a Política Estadual de Mudanças Climáticas – PEMC, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 55.947, de 24 de junho de 2010; e a Lei Estadual nº 14.470, de 22 de junho de 2011, acerca da separação e destinação final de resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade, deverá observar:

#### 5.1 Uso racional da água

- 5.1.1 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;
- 5.1.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água, em atendimento às disposições contidas no Decreto Estadual nº 48.138, de 07 de outubro de 2003;
- 5.1.3 Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- 5.1.3.1 Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- 5.1.3.2 Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
- 5.1.3.2.1 Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma;
- 5.1.3.2.2 Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
- 5.1.3.2.3 Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- 5.1.3.2.4 Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- 5.1.3.2.5 Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
- 5.1.3.2.6 Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;

## Anexo I

- 5.1.3.2.7 Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- 5.1.3.2.8 Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;
- 5.1.3.2.9 Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.
- 5.1.3.3 Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 5.1.3.4 Lavagem de folhas e legumes:
  - 5.1.3.4.1 Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
  - 5.1.3.4.2 Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
  - 5.1.3.4.3 Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);
  - 5.1.3.4.4 Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
  - 5.1.3.4.5 Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
  - 5.1.3.4.6 Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
  - 5.1.3.4.7 Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).
- 5.1.3.5 Manter a torneira fechada quando:
  - 5.1.3.5.1 Desfolhar verduras e hortaliças;
  - 5.1.3.5.2 Descascar legumes e frutas;
  - 5.1.3.5.3 Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
  - 5.1.3.5.4 Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
  - 5.1.3.5.5 Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
- 5.1.3.6 Outras práticas:
  - 5.1.3.6.1 Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
  - 5.1.3.6.2 Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
  - 5.1.3.6.3 Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
  - 5.1.3.6.4 Não utilizar água para descongelar alimentos;
  - 5.1.3.6.5 Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
  - 5.1.3.6.6 Jogar os restos no lixo.

## 6. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- 6.1 A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto Estadual nº 45.765, de 20/04/2001);
- 6.2 Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- 6.3 Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

## Anexo I

- 6.4 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, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- 6.5 Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- 6.6 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- 6.7 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- 6.8 Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- 6.9 Comunicar ao Gestor do Contrato sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- 6.10 Sugerir, ao Contratante ou diretamente ao Gestor do Contrato, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- 6.11 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 6.12 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante;
- 6.13A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

## 7. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- 7.1 A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;
- 7.2 A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;
  - 7.2.1 Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;
- 7.3 A Nutricionista da Contratada se obriga a visitar o site [www.codeagro.sp.gov.br](http://www.codeagro.sp.gov.br), da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes das publicações do CESANS – Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, especialmente quanto aos encartes "**Diga não ao desperdício**";
- 7.4 Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;
- 7.5 A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;
- 7.6 A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;



## Anexo I

7.7 As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

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

7.8.1 Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

7.8.2 Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos; (Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas);

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

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

7.8.5 Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;

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

### 8. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

8.1 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

8.2 Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

#### 8.2.1 MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

#### 8.2.2 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).

8.2.2.1 Deverão ser disponibilizados pelo Contratante recipientes adequados para a coleta seletiva:

8.2.2.1.1 vidro (recipiente verde)

8.2.2.1.2 plástico (recipiente vermelho)

8.2.2.1.3 papéis secos (recipiente azul)

8.2.2.1.4 metais (recipiente amarelo)

8.3 Quando implantadas pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a Contratada deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

8.4 Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

### 9 PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

## Anexo I

- 9.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 9.3 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- 9.4 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- 9.5 Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;
- 9.6 Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

### 10 CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

10.2 Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

### 11 DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCCÕES

11.2 Em conformidade com a Lei Estadual 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter **programas voltados à reciclagem de óleo comestível**, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

### 12 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 12.2 A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- 12.3 Executar o serviço objeto do contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, que forem disponibilizados pelo Contratante;
- 12.4 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;
- 12.5 Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;
- 12.6 Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 12.7 Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;
- 12.8 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

## Anexo I

- 12.9 Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
- 12.10 Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes ao Contratante, e disponibilizados à Contratada, deverão, ao término do contrato, serem devolvidos em condições de uso;
- 12.11 Providenciar a contagem e **verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato**, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- 12.12 Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- 12.13 Arcar com as despesas de **gás, telefone e fax** utilizados na execução do serviço;
- 12.14 Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- 12.15 Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- 12.16 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;
- 12.16 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- 12.17 Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante;
- 12.18 Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 12.19 Realizar 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;
- 12.20 Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- 12.21 Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual, determinando o adequado uso e fiscalização durante as atividades que requeiram o uso do EPI;
- 12.22 Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 12.23 Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 12.24 **Submeter-se às normas de Segurança do Trabalho** e às normas do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 12.25 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expresso Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;
- 12.26 Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 dias, para devida apreciação e aprovação;
- 12.27 Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado;
- 12.28 A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 12.29 Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade;
- 12.30 Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 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" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de

## Anexo I

- Alimentos", e Portaria CVS Nº 5/2013; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;
- 12.31 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- 12.32 Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 12.33 Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas de higiene e limpeza, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 12.34 Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios e a rápida acomodação e refrigeração de produtos perecíveis, bem como de materiais, de forma a não prejudicar os prazos de validade do produto ou recomendações sobre armazenamento e conservação emitidas pelo fabricante, evitando interferir na rotina da Unidade;
- 12.35 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 12.36 Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 12.37 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 12.38 Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 12.39 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;
- 12.40 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;
- 12.41 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 12.42 Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;
- 12.43 Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 12.44 Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 12.45 Proceder a 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;
- 12.46 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;
- 12.47 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;
- 12.48 Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Contratante, referente às normas de segurança;

## Anexo I

12.49 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;

12.50 Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei nº6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, 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;

12.51 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;

12.52 Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com 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;

12.53 Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

12.54 Manter 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;

12.55 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;

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

12.57 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 suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

12.58 Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;

12.59 Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

12.60 A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

12.61 Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

12.62 Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional;

12.63 Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

12.64 Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

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

## **Anexo I**

### **13 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

Para a execução do serviço, objeto do contrato, o Contratante obrigar-se-á:

13.2 Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;

13.2 Disponibilizar à Contratada as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato;

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

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

12.5 Arcar com as despesas de consumo de **água e energia elétrica** das dependências colocadas à disposição da Contratada.

### **14 FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

14.2 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

14.3 Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

14.4 Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;

14.5 Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;

14.6 Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

14.7 Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

14.8 Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

14.9 Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;

14.10 A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:

14.10.2 examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

14.10.3 verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

14.11 A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

14.12 Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

### **15 LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

ENDEREÇO: Praça Clóvis Bevilácqua, 421 - 3ª sobreloja - Bairro Sé - 01018-001 - São Paulo / SP.

## **Anexo I**

### **16 EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÃO:**

16.2 Relação, por lote, do material de consumo existente (louças, talheres, etc.) e imediata reposição em igual quantidade e qualidade dos materiais relacionados, quando da incidência de dano ou extravio provocado por funcionários da contratada.

16.3 Os materiais permanentes, pertencente à carga da CONTRATANTE, em USO TOTAL GERAL pela CONTRATADA estarão relacionados em Termo de Responsabilidade a ser assinado quando da contratação dos serviços.

São Paulo, 12 de junho de 2019.

JOÃO CARLOS ALVES DE CARVALHO  
1º Ten PM Ch St Sup

RAMSESPIERRE SOUSA DE OLIVEIRA  
Cap PM Ch SOC

## ANEXO II

### MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Serviços Nutrição e Alimentação aos Policiais Militares					
Item	Tipo de refeição	Quantidade Estimada Diária (1)	Valor Unitário da Refeição (R\$) (2)	Prazo Contratual (dias úteis estimados) (*)	Total (R\$) (4)
				(3)	(4) = (1)*(2)*(3)
1	Desjejum (2ª a 6ª feira)	80	R\$	330	R\$
2	Almoço (2ª a 6ª feira)	180	R\$	330	R\$
<b>Total Geral Estimado para 330 dias (15 meses)</b>					R\$
<b>Total Mensal Estimado (22 dias úteis)</b>					R\$

(\*) 22 dias úteis x 15 meses

- Mês de referência dos preços: **junho/2018.**
- Validade da proposta: **60 (sessenta) dias.**
- Data da Proposta: \_\_/\_\_/19



## ANEXO III

### MODELOS DE DECLARAÇÕES

#### ANEXO III.1

##### MODELO A QUE SE REFERE O ITEM 4.1.4.1. DO EDITAL

(em papel timbrado da licitante)

Nome completo: \_\_\_\_\_

RG nº: \_\_\_\_\_ CPF nº: \_\_\_\_\_

**DECLARO**, sob as penas da Lei, que a licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 199/0041/19, Processo nº 2019199080:

- a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;
- b) não possui impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual nº 10.218/1999; e
- c) cumpre as normas de saúde e segurança do trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual.
- d) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º-C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º-D, ambos da Lei Federal nº 13.467/2017.

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)

## ANEXO III.2

### DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

(em papel timbrado da licitante)

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 199/0041/19, Processo nº 2019199080, **DECLARO**, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;
- e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

- I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;
- III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

- a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)

### ANEXO III.3

#### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(em papel timbrado da licitante)

**ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO ITEM 4.1.4.3. DO EDITAL.**

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 199/0041/19, Processo nº 2019199080, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)

#### ANEXO III.4

### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ART. 34, DA LEI FEDERAL Nº 11.488/2007

(em papel timbrado da licitante)

**ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM COOPERATIVAS, NOS TERMOS DO ITEM 4.1.4.4. DO EDITAL.**

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 199/0041/19 Processo nº 2019199080 **DECLARO**, sob as penas da Lei, que:

- a) O Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
- b) A cooperativa auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente;

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)

## ANEXO III.5

### MODELO A QUE SE REFERE O ITEM 4.1.4.6 DO EDITAL (em papel timbrado da licitante)

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 199/0041/19, Processo nº 2019199080, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que me comprometo a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, a Certidão de Registro e Quitação – CRQ, em nome do licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com validade na data de apresentação; e

Nota: Quando o CRQ não tiver sido emitido pelo CRN-3, deverá ser averbado no referido Conselho Regional.

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)

## ANEXO III.6

### MODELO A QUE SE REFERE O ITEM 4.1.4.7 DO EDITAL (em papel timbrado da licitante)

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº 199/0041/19, Processo nº 2019199080, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que me comprometo a apresentar, por ocasião da celebração do contrato, a relação da equipe técnica, operacional e administrativa, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto licitado.

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)

## ANEXO IV

### Resolução SSP-333, de 9-9-2005

*Dispõe sobre a aplicação das multas previstas nos artigos 79, 80 e inciso II do artigo 81 da Lei Estadual 6.544, de 22.11.89, nos artigos 81, 86 e 87 da Lei Federal 8.666, de 21.06.93 e alterações posteriores, no âmbito da Secretaria dos Negócios da Segurança Pública do Estado de São Paulo*

O Secretário da Segurança Pública, nos termos artigo 3º do Decreto 31.138, de 09.01.90, resolve:  
Artigo 1º - A aplicação de multas, a que se referem os artigos 86 e 87 da Lei Federal 8.666 de 21.06.93, e alterações que lhe foram incorporadas, e os artigos 79, 80, 81 inciso II, da Lei Estadual 6.544, de 22.11.89, obedecerá às normas estabelecidas na presente Resolução.

Artigo 2º - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, ensejará a multa correspondente a 20% do valor do ajuste ou multa correspondente à diferença do preço resultante de nova licitação para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

Artigo 3º - A inexecução total do ajuste ensejará a aplicação de multa de 30% do valor do ajuste ou multa correspondente à diferença do preço resultante de nova licitação para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

Artigo 4º - A inexecução parcial do ajuste ensejará a aplicação de multa de 20% calculada sobre o valor dos materiais não entregues ou serviços não executados ou multa correspondente à diferença do preço, resultante da nova licitação, referente à parcela da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

Artigo 5º - O descumprimento injustificado de prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente para entrega de materiais, execução de etapas ou conclusão de obras e serviços com prazos determinados, ensejarão a aplicação das seguintes multas, que incidirão sobre o valor das obrigações não cumpridas:

I - atraso de até 15 dias = 0,2% por dia de atraso

II - atraso de 16 a 30 dias = 0,3% por dia de atraso

III - atraso de 31 a 60 dias = 0,4% por dia de atraso

§ 1º - o atraso superior a 60 dias será considerado inexecução parcial ou total do ajuste, conforme o caso;

§ 2º - nos casos de materiais não entregues, o atraso será contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao término do prazo estabelecido para a entrega.

§ 3º - nos casos de materiais entregues e não aceitos, o atraso será contado a partir do 1º dia útil subsequente ao prazo estabelecido para a nova entrega.

Artigo 6º - O descumprimento das obrigações que ferem critérios e condições previstos nos contratos de prestação de serviços contínuos e que não configurem inexecução total ou parcial do ajuste ou mora no adimplemento, ensejará a aplicação de multa de 5% que incidirá sobre o valor mensal contratual correspondente ao mês da ocorrência.

Artigo 7º - As multas serão aplicadas na seguinte conformidade:

I - recusa injustificada em assinar, aceitar ou retirar o contrato = 20% do valor total do contrato ou diferença do preço resultante de nova licitação para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

II - inexecução total = 30% do valor total do contrato ou diferença do preço resultante de nova licitação para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.

III - inexecução parcial = 20% do valor referente às obrigações não cumpridas ou diferença do preço resultante de nova licitação para realização da obrigação não cumprida, prevalecendo a de maior valor.



IV - atraso de até 15 dias = 0,2% x dias de atraso x valor referente às obrigações não cumpridas.  
V - atraso de 16 a 30 dias = 0,3% x dias de atraso x valor referente às obrigações não cumpridas.  
VI - atraso de 31 a 60 dias = 0,4% x dias de atraso x valor referente às obrigações não cumpridas.  
VII - descumprimento de critérios e condições previstas nos contratos de prestação de serviços contínuos = 5% x valor mensal do contrato.

Artigo 8º - Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será a contratada notificada da infração e da penalidade correspondente, para apresentar defesa no prazo de 5 dias úteis contados do 1º dia útil subsequente ao recebimento da notificação.

§ 1º - Recebida a defesa, a autoridade competente deverá manifestar-se motivadamente sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

§ 2º - No caso de aplicação da multa, a mesma deverá ser publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

Artigo 9º - O valor correspondente à multa, após o devido procedimento em que tenha sido assegurado o direito da ampla defesa à contratada, será descontado do primeiro pagamento subsequente devido à Contratada decorrente de execução contratual e no caso de não haver pagamentos pendentes à contratada, o valor da multa deverá ser recolhido ao Tesouro do Estado, por meio de guia de recolhimento, no prazo de até 05 dias contados da publicação da multa no Diário Oficial do Estado de São Paulo ou, caso o contrato tenha exigido garantia, o valor da multa será descontado da garantia prestada.

§ 1º - O pagamento da multa deverá ser devidamente comprovado perante a Secretaria de Estado dos Negócios da Segurança Pública, sendo aplicados juros moratórios de 0,5% ao mês às multas não recolhidas até o vencimento.

§ 2º - Se o pagamento da multa imposta ao contratado não for efetuado dentro do prazo de 05 dias contados da data da publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, sua cobrança será feita judicialmente, nos termos da legislação em vigor.

Artigo 10 - A multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93, na Lei Estadual nº 6.544, de 22.11.89 e na Lei Federal nº 10.520, de 17.07.02 e suas alterações.

Parágrafo primeiro - Para as sanções previstas nos incisos III e IV dos artigos 87 da Lei Federal 8.666, de 21.06.93 e 81 da Lei Estadual nº 6.544, de 22.11.89, bem como, no artigo 7 da Lei Federal 10.520, de 17.07.02, deverá ser observado o disposto no Decreto 48.999, de 29.09.04 e na Resolução CC-52 de 19.07.2005.

Parágrafo segundo - A autoridade competente para aplicação das sanções referidas no parágrafo anterior, após o julgamento dos recursos ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, providenciará a sua imediata divulgação no sítio eletrônico "[www.sancoes.sp.gov.br](http://www.sancoes.sp.gov.br)" considerando que o mesmo é acessado a cada licitação/contratação efetuada pela Administração.

Artigo 11 - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a da outra.

Artigo 12 - As disposições desta Resolução aplicam-se também às obras, serviços ou compras realizadas mediante dispensa ou inexigibilidade de licitação.

Artigo 13 - "Da aplicação das multas previstas nesta Resolução caberá recurso no prazo de 5 dias úteis, conforme o disposto no artigo 109, inciso I, alínea "f", da Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93".

Artigo 14 - As normas estabelecidas nesta resolução deverão constar, obrigatoriamente, em todos instrumentos convocatórios das licitações e nos contratos firmados para fornecimentos, obras ou serviços.

Artigo 15 - Aos casos não previstos nesta Resolução aplicam-se as disposições pertinentes da Lei Federal 8.666, de 21.06.93, da Lei Estadual 6.544, de 22.11.89 e atualizações posteriores.

Artigo 16 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Resolução SSP-111/91.

# **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

**SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA  
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO  
UGE 180199 – ADMINISTRAÇÃO DO CORPO DE BOMBEIROS**

## **MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

**PROCESSO n°. 2019199080**

**PREGÃO ELETRÔNICO n°. 199/0041/2019**

**CONTRATO CCB n°. \_\_\_/421/2019**

**TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE ESTADO DE SÃO PAULO, POR MEIO DA SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA, POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO - CORPO DE BOMBEIROS - ADMINISTRAÇÃO DO CORPO DE BOMBEIROS, CNPJ Nº 04.378.330/0002-57, ATRAVÉS DA UGE 180199, E A EMPRESA \_\_\_\_\_, TENDO POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AO EFETIVO DO COMPLEXO DO COMANDO DO CORPO DE BOMBEIROS.**

O **Estado de São Paulo**, por intermédio da **Secretaria de Segurança Pública, Polícia Militar do Estado de São Paulo – Corpo de Bombeiros - Administração do Corpo de Bombeiros, CNPJ Nº 04.378.330/0002-57, através da UGE 180199**, doravante designado(a) “CONTRATANTE”, neste ato representada(o) pelo Senhor(a), \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, no uso da competência conferida pelo Decreto-Lei Estadual nº 233, de 28 de abril de 1970, e \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, a seguir denominada “CONTRATADA”, neste ato representada pelo Senhor(a) \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, em face da adjudicação efetuada no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, celebram o presente TERMO DE CONTRATO, sujeitando-se às disposições previstas na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Estadual nº 49.722/2005 e pelo regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, do Decreto Estadual nº 47.297/2002, do regulamento anexo à Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam:

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Constitui objeto do presente instrumento a prestação de serviços de nutrição e alimentação ao efetivo do complexo do Comando do Corpo de Bombeiros, objetivando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Projeto Básico, da proposta da CONTRATADA e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

#### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

O objeto contratual executado deverá atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requeridas.

#### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

#### **PARÁGRAFO TERCEIRO**

A prestação dos serviços se dará nas dependências da contratante, sito a Praça Clóvis Bevilácqua, 421 - 3ª sobreloja - Bairro Sé - 01018-001 - São Paulo / SP, nos horários e condições estabelecidas no Projeto Básico que integra o Edital em seu Anexo I.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

A execução do objeto contratado deverá ter início **em até 20 (vinte) dias corridos contados a partir da assinatura do presente contrato, nos locais indicados no Projeto Básico**, correndo por conta da CONTRATADA todas as despesas decorrentes e necessárias à sua plena e adequada execução, em especial as atinentes a seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E DAS PRORROGAÇÕES**

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

O contrato terá vigência de 15 (quinze) meses, a contar da data estabelecida para início dos serviços.

### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

O prazo de vigência poderá ser prorrogado por sucessivos períodos, iguais ou inferiores, a critério da CONTRATANTE, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

A CONTRATADA poderá se opor à prorrogação de que trata o parágrafo anterior, desde que o faça mediante documento escrito, recepcionado pelo CONTRATANTE em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

### **PARÁGRAFO TERCEIRO**

Eventuais prorrogações serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal nº 8.666/1993.

### **PARÁGRAFO QUARTO**

A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da CONTRATANTE não gerará à CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização.

### **PARÁGRAFO QUINTO**

Dentre outras exigências, a prorrogação somente será formalizada caso os preços mantenham-se vantajosos para o CONTRATANTE e consistentes com o mercado, conforme pesquisa a ser realizada à época do aditamento pretendido.

### **PARÁGRAFO SEXTO**

Não obstante o prazo estipulado no *caput*, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada esta na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas.

### **PARÁGRAFO SÉTIMO**

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no Parágrafo Sexto desta Cláusula, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

### **CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

À CONTRATADA, além das obrigações constantes do Projeto Básico, que constitui **Anexo I** do Edital indicado no preâmbulo, e daquelas estabelecidas em lei, em especial as definidas nos diplomas federal e estadual sobre licitações, cabe:

I - zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

II – designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;

III - fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;

IV - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no preâmbulo deste termo;

V - dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

VI - prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;

VII - responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;

VIII - responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

IX - manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;

X - submeter à CONTRATANTE relatório mensal sobre a prestação dos serviços, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

XI - arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

XII - apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento dos salários e de quitação das obrigações trabalhistas (inclusive as previstas em Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho) e previdenciárias relativas aos empregados da CONTRATADA que atuem ou tenham atuado na prestação de serviços objeto deste contrato;

XIII - identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

XIV - obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;

XV - guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização.

### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A CONTRATADA não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.

### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

Em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, a CONTRATADA se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, abstendo-se de práticas como as seguintes:

- I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;
- II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;
- III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- IV – no tocante a licitações e contratos:

## ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

- a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
  - b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
  - c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
  - d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
  - e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
  - f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
  - g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;
- V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

### PARÁGRAFO TERCEIRO

O descumprimento das obrigações previstas nos Parágrafos Primeiro e Segundo desta Cláusula Quarta poderá submeter a CONTRATADA à rescisão unilateral do contrato, a critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a Lei Federal nº 12.846/2013 e o Decreto Estadual nº 60.106/2014.

### PARÁGRAFO QUARTO

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

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

### **CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

Ao CONTRATANTE, além das obrigações constantes do Termo de Referência, que constitui **Anexo I** do Edital indicado no preâmbulo, cabe:

- I - exercer a fiscalização dos serviços, designando servidor responsável pelo acompanhamento da execução contratual e, ainda, pelos contatos com a CONTRATADA;
- II - fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução do objeto do contrato;
- III - efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste;

### **CLÁUSULA SEXTA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

O CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços contratados por intermédio do gestor do contrato de modo a assegurar o efetivo cumprimento das obrigações ajustadas.

#### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A fiscalização não exclui e nem reduz a integral responsabilidade da CONTRATADA, mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades constatadas na prestação dos serviços, inclusive quando resultantes de utilização de pessoal inadequado ou sem a qualificação técnica necessária, inexistindo, em qualquer hipótese, corresponsabilidade por parte do CONTRATANTE.

#### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

A ausência de comunicação, por parte do CONTRATANTE, referente a irregularidades ou falhas, não exime a CONTRATADA do regular cumprimento das obrigações previstas neste contrato e no **Anexo I** do Edital.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS E DO REAJUSTE**

A CONTRATADA obriga-se a executar os serviços objeto deste contrato pelos seguintes valores unitários:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>VALOR</b>
Desjejum	R\$
Almoço	R\$



## ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

### PARÁGRAFO PRIMEIRO

Nos preços acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos e indiretos relacionados à prestação dos serviços, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

### PARÁGRAFO SEGUNDO

Caso a CONTRATADA seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedida de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

### PARÁGRAFO TERCEIRO

Os preços a que se refere o *caput* serão reajustados anualmente, mediante a aplicação da seguinte fórmula paramétrica:

$$R = P_0 \left[ \left( 0,50 \times \frac{IPC}{IPC_0} + 0,50 \times \frac{I}{I_0} \right) - 1 \right]$$

Onde:

- *R = parcela de reajuste;*
- *P<sub>0</sub> = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;*
- *IPC/IPC<sub>0</sub> = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste;*
- *I/I<sub>0</sub> = variação do IPC - Alimentação - FIPE - Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.*

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

### **PARÁGRAFO QUARTO**

A periodicidade anual de que trata o Parágrafo Terceiro será contada a partir de **junho/2018**, que será considerado como o mês de referência dos preços.

### **PARÁGRAFO QUINTO**

Os preços das dietas especiais equiparam-se às correspondentes refeições ditas normais.

### **CLAUSULA OITAVA –DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

No presente exercício as despesas decorrentes desta contratação irão onerar o crédito orçamentário 2019, de classificação funcional programática 06.122.1811.4168 – Administração Geral do Corpo de Bombeiros e categoria econômica 33.90.39.73.

### **PARAGRÁFO ÚNICO**

No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

### **CLÁUSULA NONA - DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS**

As medições, para efeito de pagamento, serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

No primeiro dia útil subsequente ao mês em que for realizado o fornecimento, a CONTRATADA entregará ao CONTRATANTE relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.

### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

O CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

### **PARÁGRAFO TERCEIRO**

Serão considerados somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

- a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas,

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

suprimidas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA, aplicando-se eventual desconto nas faturas mensais em função da pontuação final obtida no Relatório de Avaliação de Qualidade dos Serviços que integra o Edital como **Anexo VI**.

- b) No final de cada mês de apuração, a equipe do CONTRATANTE responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 05 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados no período para o gestor do contrato.
- c) O gestor do contrato, com base em todos os Formulários de Avaliação da Qualidade dos Serviços gerados durante cada período, irá consolidar a avaliação de desempenho da CONTRATADA frente ao contrato firmado para apurar o percentual de liberação da fatura correspondente àquele mês.
- d) À CONTRATADA será encaminhada uma via do Relatório de Avaliação da Qualidade dos Serviços pelo gestor do contrato.
- e) A realização dos descontos indicados na alínea "a" não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA por conta da inexecução total ou parcial dos serviços.

### **PARÁGRAFO QUARTO**

Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, comunicando à CONTRATADA o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente nota fiscal/fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

### **CLÁUSULA DÉCIMA - DOS PAGAMENTOS**

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura ao Setor de Aproveitamento do Comando do Corpo de Bombeiros, localizado na Praça Clóvis Bevilácqua nº 421 - Centro - São Paulo/SP - CEP 01018-001,, em conformidade com a Cláusula Nona deste instrumento.

### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da CONTRATADA no Banco do Brasil S/A, conta nº \_\_\_\_\_, Agência nº \_\_\_\_\_, de acordo com as seguintes condições:

I - em 30 (trinta) dias, contados da data de entrega da nota fiscal/fatura, ou de sua reapresentação em caso de incorreções, na forma e local previstos nesta Cláusula.

II - A discriminação dos valores dos serviços deverá ser reproduzida na nota fiscal/fatura apresentada para efeito de pagamento.

### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.

### **PARÁGRAFO TERCEIRO**

Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da CONTRATADA 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, pela CONTRATADA, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

### **PARAGRAFO QUARTO**

A 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.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS**

A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto deste ajuste.

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO DA QUANTIDADE DO OBJETO CONTRATADO**

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto, a critério exclusivo do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### **PARÁGRAFO ÚNICO**

Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada pela celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**

O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/1993.

#### **PARÁGRAFO ÚNICO**

A CONTRATADA reconhece desde já os direitos do CONTRATANTE nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da Lei Federal nº 8.666/1993, bem como no artigo 1º, §2º, item 3, do Decreto Estadual nº 55.938/2010, com a redação que lhe foi dada pelo Decreto Estadual nº 57.159/2011, na hipótese da configuração de trabalho em caráter não eventual por pessoas físicas, com relação de subordinação ou dependência, quando a CONTRATADA for sociedade cooperativa.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, se vier a praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

#### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

## **ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

A sanção de que trata o *caput* desta Cláusula poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no **Anexo IV** do Edital indicado no preâmbulo deste instrumento, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço [www.esancoes.sp.gov.br](http://www.esancoes.sp.gov.br), e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.

### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

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

### **PARÁGRAFO TERCEIRO**

O CONTRATANTE reserva-se no direito de descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas contratuais, ou, quando for o caso, efetuará a cobrança judicialmente.

### **PARÁGRAFO QUARTO**

A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/ 2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

A garantia de execução contratual, quando exigida pelo CONTRATANTE em decorrência da celebração do contrato, deverá obedecer às normas previstas no Edital indicado no preâmbulo deste instrumento.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DISPOSIÇÕES FINAIS**

Fica ajustado, ainda, que:

I. Consideram-se partes integrantes do presente Termo de Contrato, como se nele estivessem transcritos:

## ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

a. o Edital mencionado no preâmbulo e seus anexos.

b. a proposta apresentada pela CONTRATADA;

II. Aplicam-se às omissões deste contrato as disposições normativas indicadas no preâmbulo deste Termo de Contrato e demais disposições regulamentares pertinentes.

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

E assim, por estarem as partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma que, lido e achado conforme pela CONTRATADA e pela CONTRATANTE, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de Direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2019.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

## ANEXO VI

### AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AO EFETIVO DO COMPLEXO DO CCB/CBI/CBM

#### 1 – INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão dos contratos de prestação de serviços de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados. As atividades descritas neste documento deverão ser efetuadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais de prestação de serviços executados, que serão encaminhados ao gestor do contrato.

#### 2 - OBJETIVO

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada na execução dos contratos de prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados.

#### 3 – REGRAS GERAIS

3.1 A avaliação da Contratada na Prestação de Serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados se faz por meio de análise dos seguintes aspectos:

- a) Desempenho Profissional;
- b) Desempenho das Atividades;
- c) Gerenciamento.

#### 4 - CRITÉRIOS

No formulário "Avaliação de Qualidade dos Serviços", devem ser atribuídos os valores 3 (três), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado, correspondente aos conceitos "Realizado", "Parcialmente Realizado" e "Não Realizado", respectivamente.

##### 4.1. CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SER UTILIZADA EM TODOS OS ITENS AVALIADOS:

<b>Realizado</b>	<b>Parcialmente Realizado</b>	<b>Não Realizado</b>
03 (três) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto



## 4.2 . CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

4.2.1 Na impossibilidade de se avaliar determinado item, esse será desconsiderado.

4.2.2. Quando atribuídas notas 1 (um) e 0 (zero), a Unidade responsável deverá realizar reunião com a Contratada, até 10 (dez) dias após a medição do período, visando proporcionar ciência quanto ao desempenho dos trabalhos realizados naquele período de medição e avaliação.

4.2.3 Sempre que a Contratada solicitar prazo visando o atendimento de determinado item, esta solicitação deve ser formalizada, objetivando a análise do pedido pelo gestor do contrato. Nesse período, esse item não deve ser analisado.

## 5. COMPOSIÇÃO DOS MÓDULOS

### 5.1 Desempenho Profissional:

Item	Percentual de ponderação
Cumprimento das atividades	40%
Qualificação, atendimento ao público, postura	30%
Uniformes e identificação	30%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

### 5.2 Desempenho das Atividades:

Item	Percentual de ponderação
Refeições Servidas	40%
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%
Condições higiênicas e de armazenamento	30%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

### 5.3 Manutenção

Item	Percentual de ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

#### 5.4 Gerenciamento:

<b>Item</b>	<b>Percentual de ponderação</b>
Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento às Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

## 6. RESPONSABILIDADES

### 6.1. Equipe de Fiscalização:

- Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e realizando o encaminhamento de toda documentação ao gestor do contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

### 6.2. Gestor do Contrato:

- Responsável pela consolidação das avaliações recebidas, pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações à Contratada;
- Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à Contratada;
- Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

## 7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

7.1 Cabe a cada Unidade, por meio da equipe responsável pela fiscalização do contrato e com base no Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços, efetuar o acompanhamento diário do serviço prestado, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal da Contratada.

7.2 No final do mês de apuração, a equipe responsável pela fiscalização do contrato deve encaminhar, em até 5 (cinco) dias após o fechamento das medições, os Formulários de

Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados no período, acompanhado das justificativas para os itens que receberam notas 0 (zero) ou 1 (um) para o gestor do contrato.

- 7.3 Cabe a cada unidade, por meio do respectivo gestor do contrato, mensalmente, e com base em todos os Formulários de Avaliação de Qualidade dos Serviços gerados durante este período, consolidar a avaliação de desempenho da Contratada frente ao contrato firmado e encaminhar 1 (uma) via para a Contratada.
- 7.4 De posse dessa avaliação, o gestor do contrato deve aplicar na medição seguinte as penalidades cabíveis previstas neste procedimento, garantindo a Defesa Prévia à Contratada.
- 7.5 Cabe ao Gestor do Contrato encaminhar mensalmente à Contratada, no fechamento das medições, Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada e mês a mês, a performance global da Contratada em relação aos conceitos alcançados pela mesma.
- 7.6 Cabe ao Gestor do Contrato emitir, mensalmente e quando solicitado, a Avaliação de Desempenho do Fornecedor Parcial ou Final, consultando o Quadro Resumo e conceituando a Contratada como segue:
- Conceito Geral Bom e Desempenho Recomendado: quando a Contratada obtiver nota final superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) e ausência de penalidades previstas na Cláusula Décima Quarta do contrato;
  - Conceito Geral Regular e Desempenho Recomendado: quando a Contratada apesar de obter nota final superior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) já tenha sido penalizada de acordo com a Cláusula Décima Quarta do contrato;
  - Conceito Geral Ruim e Desempenho não Recomendado: quando a Contratada além de obter nota final inferior a 6,75 (seis inteiros e setenta e cinco centésimos) já tenha sido penalizada de acordo com a Cláusula Décima Quarta do contrato.

## 8. PERCENTUAIS DE LIBERAÇÃO DAS FATURAS

- 8.1. As faturas apresentadas pela Contratada à Contratante para fins de pagamento ficarão sujeitas à aplicação de um percentual de liberação, vinculado à Avaliação da Qualidade dos serviços, conforme a tabela a seguir:

PERCENTUAL DE LIBERAÇÃO	NOTA OBTIDA NA AVALIAÇÃO
Liberação total da fatura	NOTA TOTAL MAIOR OU IGUAL A 6,75 PONTOS
Liberação de 90% da fatura	NOTA TOTAL entre 5 e 6,75 PONTOS ou

	1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado;
Liberação de 75% da fatura	NOTA TOTAL abaixo de 5 PONTOS  ou  mais de 1 (uma) nota 0 (zero) nos itens de cada grupo avaliado.

8.2. O Gestor do Contrato irá apurar o percentual de liberação devido em cada medição em conformidade com o procedimento descrito no item 7 deste Anexo VI e na Cláusula Nona do termo de contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções e penalidades cabíveis.

## **9 – ANEXOS DESTE DOCUMENTO**

- 9.1 ANEXO VI.1 - FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS
- 9.2 ANEXO VI.3 - INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS
- 9.3 ANEXO VI.3 - RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO RESUMO

## ANEXO VI.1

### FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AO EFETIVO DO COMPLEXO DO CCB/CBI/CBM

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização:			
Gestor do Contrato:			

<b>Grupo 1 – Desempenho Profissional</b>	<b>Peso (a)</b>	<b>Nota (b)</b>	<b>Subtotal (c=a x b)</b>
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
<b>Total</b>			

<b>Grupo 2 – Desempenho das Atividades</b>	<b>Peso (a)</b>	<b>Nota (b)</b>	<b>Subtotal (c=a x b)</b>
Refeições Servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
<b>Total</b>			

<b>Grupo 3 – Gerenciamento</b>	<b>Peso (a)</b>	<b>Nota (b)</b>	<b>Subtotal (c=a x b)</b>
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
<b>Total</b>			

<b>Grupo 4 – Manutenção</b>	<b>Peso (a)</b>	<b>Nota (b)</b>	<b>Subtotal (c=a x b)</b>
Manutenção preventiva	50%		
Manutenção corretiva	50%		
<b>Total</b>			

<b>NOTA FINAL (soma dos grupos 1, 2, 3 e 4)</b>	
---	--

Nota Final:	Assinatura do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato	Assinatura do Responsável da Contratada:
-------------	--	----------------------------------	--

## ANEXO VI.2

### INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO AO EFETIVO DO COMPLEXO DO CCB/CBI/CBM

Os itens devem ser avaliados segundo os critérios abaixo.

Para cada item que não possa ser avaliado no momento, considerar item NÃO AVALIADO e anexar justificativa.

Grupo 1 – Pessoal	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Cumprimento das Atividades	<p>Cumprimento das atividades definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>( ) Programação das atividades de nutrição e alimentação;</li><li>( ) Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal);</li><li>( ) Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;</li><li>( ) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</li><li>( ) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;</li><li>( ) Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;</li><li>( ) Pré-preparo e cocção dos alimentos;</li><li>( ) Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;</li><li>( ) Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais</li><li>( ) Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;</li><li>( ) Controle bacteriológico dos alimentos;</li><li>( ) Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar;</li><li>( ) Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.</li></ul>
Qualificação/atendimento ao público/postura	<ul style="list-style-type: none"><li>( ) Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada;</li><li>( ) Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista;</li><li>( ) Manipulação de alimentos;</li><li>( ) Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.</li></ul>
Uniformes e identificação	<ul style="list-style-type: none"><li>( ) Uso de uniformes e EPI (Equipamento de Proteção Individual) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;</li><li>( ) Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;</li><li>( ) Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.</li></ul>

<b>Grupo 2 – Desempenho das Atividades</b>	<b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>
Refeições servidas	<p>Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos:</p> <p>( ) Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto — qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários —, atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível);</p> <p>( ) Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;</p> <p>( ) Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);</p> <p>( ) Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.</p>
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	<p>Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à:</p> <p>( ) Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial — cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições da embalagem e com a devida rotulagem);</p> <p>( ) Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);</p> <p>( ) Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais;</p> <p>( ) Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).</p>
Condições higiênicas e de armazenamento	<p>Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam:</p> <p>( ) Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos;</p> <p>( ) Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos);</p> <p>( ) Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e,</p> <p>( ) Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).</p>

<b>Grupo 3 – Gerenciamento</b>	<b>(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)</b>
Periodicidade da supervisão	( ) Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das atividades operacionais	<p>( ) Administração das atividades operacionais.</p> <p>( ) Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários.</p>
Atendimento às solicitações	( ) Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, benefícios e obrigações trabalhistas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato.</li> </ul>



	DOCUMENTOS	INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPROVAÇÃO MENSAL
	Contrato de trabalho				
	Convenção Acordo Sentenças normativas				
	Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)				
	RAIS				
	Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário-família, vale-transporte, vale-refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, adicional de risco, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical)				

Grupo 4 – Manutenção	(* ) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva e corretiva	<p>Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial</p> <p>( ) A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada.</p> <p>( ) A manutenção corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada</p> <p>( ) A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva e ou corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.</p>
<p><b>(* ) a cada 2 anos.</b></p> <p>Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;</li> <li>▪ Documento de concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado;</li> <li>▪ Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;</li> <li>▪ Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;</li> <li>▪ Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.</li> </ul>	



## ANEXO VII

### CHECKLIST DE CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS

Orienta-se que a nutricionista da Contratada responsável pela unidade realize o Checklist uma vez por semana, a fim de efetuar medidas preventivas e corretivas na operacionalização dos serviços executados.

CHECKLIST – Lista de Pontos de Controle no Preparo das refeições			
<b>Unidade:</b>			
<b>Data:</b>			
<b>Horário:</b>			
<b>Responsável pelo Checklist:</b>			
<b>Cozinha ( )</b>			
<b>A- Higiene Pessoal</b>	<b>Não conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1 - Mãos lavadas e higienizadas			
2 - Presença de adornos			
3 - Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 - Uniformes limpos e adequados			
<b>Observações</b>			
<b>B- Higiene do ambiente e área física</b>	<b>Não conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1 - Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias, armários)			
2 - Equipamentos (liquidificador, batedeira, geladeira, fogão, etc.)			
3 - Utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc.)			
4 - Acessórios (esponjas, porta-sabão, tábuas de corte)			
5 - Estado de conservação das instalações (pias, torneira e sifão)			
6 - Ventilação e iluminação			
7 - Limpeza das bancadas, balcões e pias			
8 - Higiene das lixeiras			
9 - Retirada dos resíduos (lixo)			
10 - Controle de dedetização (pragas e vetores)			
<b>Observações</b>			
<b>C- Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos</b>	<b>Não conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1 - Hortifrúteis lavados corretamente			
2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente			
3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote			
4 - Controle de validade dos alimentos			
5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados			
6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos			
7 - Reaproveitamento de alimentos			
8 - Armazenamento dos congelados			
9 - Risco de contaminação cruzada			
10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos			
11 - Conversa e tosse sobre a preparação			
<b>Observações</b>			
<b>D- Local e segurança no trabalho</b>	<b>Não conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade			
2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)			
3 - Utilização de botas antiderrapantes			
4 - Utilização de avental			
5 - Utilização de toucas e luvas			
6 - Organização geral das dependências da unidade			
7 - Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
<b>Observações</b>			
<b>E- Relacionamento</b>	<b>Não conforme</b>	<b>Conforme</b>	<b>Providências</b>
1 - Relacionamento entre a equipe			
2 - Receptividade com os supervisores do contrato			
<b>Observações</b>			
<b>Assinatura:</b>			

## ANEXO VIII

### MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO SOBRA LIMPA

Orienta-se que o funcionário da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados quanto à sobra limpa, ou seja, alimentos prontos que não foram utilizados na confecção das refeições que serão servidas.

O funcionário designado pela Contratada ao final de cada refeição deverá pesar a sobra limpa acondicionada em sacos de lixo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem. Esse procedimento tem a finalidade de auxiliar a nutricionista no planejamento das refeições e de controlar o desperdício de alimentos.

Formulário de Controle de Desperdício Sobra Limpa	
<b>Unidade:</b>	
<b>Mês:</b>	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

## ANEXO IX

### MODELO DE CONTROLE DE DESPERDÍCIO RESTO INGESTÃO

Orienta-se que o funcionário da Contratada registre na tabela a quantidade de alimentos desperdiçados pelos comensais. O funcionário da Contratada, ao final de cada refeição, deverá retirar o saco de lixo da lixeira do refeitório e pesá-lo. O valor registrado na balança deverá ser anotado no quadro abaixo, assim como a data da pesagem.

Esse procedimento tem a finalidade de controlar e incentivar o consumo total da refeição que for servida diariamente.

Formulário de Controle de Desperdício Resto Ingestão	
Unidade:	
Mês:	
Data	Quantidade (Kg)
Dia 1	
Dia 2	
Dia 3	
Dia 4	
Dia 5	
Dia 6	
Dia 7	
Dia 8	
Dia 9	
Dia 10	
Dia 11	
Dia 12	
Dia 13	
Dia 14	
Dia 15	
Dia 16	
Dia 17	
Dia 18	
Dia 19	
Dia 20	
Dia 21	
Dia 22	
Dia 23	
Dia 24	
Dia 25	
Dia 26	
Dia 27	
Dia 28	
Dia 29	
Dia 30	
Dia 31	

## ANEXO X

### MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

**ATESTO** que o representante legal do(a) \_\_\_\_\_, interessado(a) em participar do Pregão Eletrônico nº 199/0041/19, Processo nº 2019199080, realizou nesta data visita técnica nas instalações dos 03 (três) refeitórios e cozinha localizados na 3ª sobreloja do prédio que comporta o Comando do Corpo de Bombeiros, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

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

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(nome completo, assinatura e qualificação  
do preposto da licitante)

\_\_\_\_\_  
(nome completo, assinatura e cargo do  
servidor responsável por acompanhar a  
vistoria)