

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS – PARTICIPAÇÃO AMPLA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO nº **11/2019/IBT**

PROCESSO SMA nº 6.264/2019

OFERTA DE COMPRA nº 2601060000120190C00039

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA:

13/09/2019

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 26/09/2019 às 09h00

O Estado de São Paulo, pela Chefia de Gabinete, da Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente, por intermédio do Sr. Valter Antonio da Rocha, RG nº 15.290.726-9 e CPF nº 070.938.588-99, 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 à Av. Prof. Frederico Hermann Júnior, 345 - Alto de Pinheiros - 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 A SERVIDORES E EMPREGADOS sob o regime de empreitada 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, 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 a servidores e empregados, objetivando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições,





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme as especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como **Anexo I**.

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.
- 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





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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, § 8°, inciso V, da Lei Federal n° 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 inexiste 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 (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.

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

3. PROPOSTAS

- 3.1. **Envio.** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço 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.

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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;
- 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 domicilio da 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);





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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 Municipal 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 7º da Constituição federal, na forma do Decreto estadual nº 42.911/1998;
- b) inexiste 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,





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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 aufere 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.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

4.1.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 4.1.5.1. A proponente deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza, de complexidade tecnológica e operacional igual ou superior, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de serviços realizados, com indicações das quantidades, prazo contratual, datas de início e término, e local da prestação dos serviços;
- 4.1.5.1.1. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome, o cargo do signatário e telefone para contato.
- 4.1.5.2. A proponente deverá apresentar "Certificado de Visita Técnica", conforme o modelo constante do Anexo X.1.
- 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 jasilva@ibot.sp.gov.br ou pelo telefone (11) 5067-6029 e poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública, no período das 08:30 às 17:30 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.
- 4.1.5.2.6. O licitante que optar pela não realização da visita técnica deverá, para participar do certame, apresentar declaração afirmando que tinha ciência da possibilidade de fazê-la, mas que, ciente dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada, conforme o modelo constante do Anexo X.2 do Edital.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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\$ 5.000,00 (cinco mil reais) e incidirá sobre o valor total estimado da contratação.
- 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.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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 cooperativas que preencham 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 microempresa, 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 cooperativas que preencham 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 dos autos do processo administrativo em que se processa o certame, respeitando-se o preço referencial do CADTERC como valor máximo a ser pago por cada item.
- 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.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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 sequintes 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;

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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 ou empresa de pequeno porte 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.

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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, 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.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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 Termo de Referência.** O objeto desta licitação deverá ser executado em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, 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.

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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), 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;





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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 e 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

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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, 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 Não será exigida a prestação de garantia de execução para celebrar a contratação decorrente deste certame licitatório.

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.

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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 das 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.

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO

SP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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, opção "NEGÓCIOS PÚBLICOS" e 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 Termo de Referência;
 - ✓ Anexo II Modelo de planilha de proposta;
 - ✓ Anexo III Modelos de Declarações;
 - ✓ Anexo IV Resolução SIMA nº 30, de 10 de maio de 2019;
 - ✓ Anexo V Minuta de Termo de Contrato;
 - ✓ Anexo VI Avaliação de Execução de Serviços;
 - ✓ Anexo VII Checklist de controle de pontos críticos;
 - ✓ Anexo VIII Modelo de controle de desperdício sobra limpa;
 - ✓ Anexo IX Modelo de controle de desperdício resto ingestão;
 - ✓ Anexo X Modelos referentes à visita técnica;
 - ✓ Anexo XI Termo de Ciência e Notificação.

São Paulo, 11 de setembro de 2019.

MÁRCIO JOSÉ BATISTA

Subscritor do Edital

VALTER ANTONIO DA ROCHA

Autoridade do Pregão





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

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

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

A prestação dos serviços de nutrição e alimentação a servidores e empregados envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido, número de comensais, tipos de refeição e os respectivos horários definidos.

2.1. Local da prestação dos serviços

2.1.1. Endereço da unidade

UNIDADE Nº 1

UNIDADE		
SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE - INSTITUTO DE BOTÂNICA		
ENDEREÇO		
AVENIDA MIGUEL ESTÉFANO, N° 3687 – ÁGUA FUNDA – SÃO PAULO-SP, CEP 04301-012		

2.2. Estimativas de consumo por unidade

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL (30) MESES
Segunda à sexta-feira			
Almoço	Refeição	100	65.300

2.3. Horários de distribuição das refeições diárias

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Almoço	Das 11:45 h às 14:00 h



SP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

2.4. Descrição das atividades

A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- programação das atividades de nutrição e alimentação;
- elaboração de cardápio diário completo (semanal, quinzenal ou mensal) prevendo substituições, observado o Anexo I da Resolução SAMSP-16/1998 - relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização;
- aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
- programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições;
- pré-preparo e cocção dos alimentos;
- acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
- expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais;
- higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

3. CARDÁPIOS

3.1. A composição das refeições diárias segue o Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/1998 e Resolução SAMSP-16/1998:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina, suína, aves, peixes, etc. Segunda opção do prato principal Guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos Salada: tomate ou alface ou beterraba ou Sobremesa: fruta alternada com doce Suco artificial Mini pão

- 3.2. Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:
 - Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos "per capita" e a frequência de utilização, constante no Apêndice I, da Resolução SAMSP 16/1998;
 - Os componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes na Resolução SAMSP 16/1998.
 - Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão;
 - As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho e autorização da nutricionista do Contratante, sem custos adicionais;
 - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;
 - Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc.;





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pelo Contratante;
- Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;
- 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 este as aceite.
- 3.3. Para a manipulação dos insumos que serão utilizados na confecção da refeição, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas para preservar o valor nutritivo, como por exemplo:
 - Ao descascar, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Não cortar com faca de ferro, mas sim com faca de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhar as hortaliças em pouca água, apenas o tempo suficiente para que fiquem macias (até abrir fervura), ou simplesmente refogue-as;
 - Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

4. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

- 4.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.
- 4.2. A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de aço inoxidável (garfos, facas e colheres) no sistema "self-service", com porcionamento parcial ou com integralmente executado pela Contratada. O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo, deverá ser feito pelos empregados da Contratada.

4.3. Almoço

- 4.3.1. O porcionamento das refeições dar-se-á da seguinte forma:
 - As saladas, o arroz, o feijão e a sopa dispostos nos balcões térmicos/refrigerados devem ser servidos à vontade;
 - Quanto à proteína do dia, será disposto nos balcões térmicos duas variedades (a primeira intitulada como prato principal e a segunda como opção do prato principal), porém o servidor fará a escolha apenas de uma das proteínas ofertadas. Ressalta-se que o cardápio referente à segunda opção do prato principal poderá ser à base de ovo ou outras preparações, se a Contratada desejar;
 - Suco artificial deverá ser fornecido à vontade e ser ofertado o copo descartável com capacidade de 250 ml para o sistema "self-service";

4.3.2. Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada antes de ser fornecida;
- O doce, quando cremoso, a gelatina ou pudim deverão ser acondicionados em recipiente descartável com capacidade de 100 ml;
- O doce industrializado deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013:





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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;
- A Contratada deverá manter jogos americanos e galheteiro com sal e palito nas mesas. Recomenda-se que sejam disponibilizados sachês de sal e palitos de dente embalados individualmente;
- A Contratada deverá manter nos balcões refrigerados dois tipos de molhos, sendo o vinagrete um deles. Deverão ser disponibilizados, também, demais temperos como azeite, vinagre, molho de pimenta e outros. Deverá, ainda, manter farinha de mandioca torrada fina;
- No final da refeição, deverá ser fornecido café, acondicionado em garrafa térmica e em copo descartável de 50 ml.

5. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

5.1 Gêneros, produtos alimentícios e outros materiais de consumo

- 5.1.1. Os gêneros, produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada;
- 5.1.2. Para a utilização dos gêneros e dos produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978) e na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013.

5.2 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios

- 5.2.1. Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados, obedecendo à Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;
- 5.2.2. O estoque mínimo de gêneros e de 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.

5.3. Preparo da alimentação

- 5.3.1. 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, de 19 de abril de 2013;
- 5.3.2. 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;
- 5.3.3. 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 CVS nº 5, de 19 de abril de 2013;
- 5.3.4. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- 5.3.5. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- 5.3.6. Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

5.4 Distribuição das refeições

- 5.4.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, a temperatura e a apresentação das porções;
- 5.4.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- 5.4.3. 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;
- 5.4.4. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

5.5 Controle de segurança alimentar

- 5.5.1. Controle microbiológico dos alimentos.
 - Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, incluindo as de dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o laudo ao Contratante.
- 5.5.2. Análise de Potabilidade de água
 - Para a análise de potabilidade de água, deverá ser realizada a coleta de amostras de pontos principais da cozinha, sendo encaminhadas para análise semestralmente, ou sempre que necessário, apresentando o laudo ao Contratante.
- 5.5.3. Controle integrado de pragas e vetores
 - O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada e devidamente habilitada nos termos da Portaria CVS n.º 9/2000, cuja aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.6 Higiene

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

- 5.6.1. 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, de 19 de abril de 2013.
- 5.6.2. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;
- 5.6.3. 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;
- 5.6.4. Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada, quantas vezes se fizerem necessárias, devendo ser acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 5.6.5. Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;
- 5.6.6. A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

5.7. Instalações e equipamentos

- 5.7.1. O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações do serviço de nutrição;
- 5.7.2. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão de responsabilidade da Contratada, às suas expensas, com a prévia anuência do Contratante. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela Contratada;
- 5.7.3. 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;
- 5.7.4. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação. Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de prépreparo e preparo de alimentos.

5.8. Quadro de pessoal

- 5.8.1. A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente às obrigações contratuais assumidas;
- 5.8.2. A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um nutricionista responsável técnico (RT), devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;
- 5.8.3. A Contratada deverá cuidar para que as normas e os regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;
- 5.8.4. O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas a exames médicos, é de sua responsabilidade;
- 5.8.5. Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- 5.8.6. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, sendo a sua presença limitada aos seus horários de trabalho;
- 5.8.7. 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, assim como os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), complementando o conjunto de unforme/funcionário para a devida execução dos serviços.

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

5.8.8. A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome e respectivos horários e função.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada fica obrigada a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, a confecção do Manual de Boas Práticas, bem como os procedimentos operacionais padronizados, atendendo o regulamento da Portaria n.º 2.619/11 (SMS), da Portaria CVS n.º 5/13, e as demais legislações pertinentes;
- 6.2. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;
- 6.3. Executar o serviço objeto do contrato utilizando as instalações, equipamentos, móveis, etc. do Contratante;
- 6.4. 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;
- 6.5. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;
- 6.6. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 6.7. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como pela manutenção das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;
- 6.8. Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
- 6.9. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados nas redes de esgoto vinculadas à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 6.10. Os equipamentos, os utensílios e móveis pertencentes ao Contratante e disponibilizados à Contratada deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;
- 6.11. Providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos gerais e da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- 6.12. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- 6.13. Arcar com as despesas de gás e telefone utilizados na execução do serviço;
- 6.14. Manter o contingente técnico, operacional e administrativo qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- 6.15. 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;
- 6.16. Registrar os seus empregados, cabendo-lhes todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 6.17. Manter o padrão de qualidade e a uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 6.18. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido nem retornar às instalações do Contratante;
- 6.19. Atender, de imediato, às solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 6.20. Realizar os exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 6.21. Manter o 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;
- 6.22. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);
- 6.23. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 6.24. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 6.25. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 6.26. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;
- 6.27. Submeter os cardápios à nutricionista do Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 6.28. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 6.29. Afixar semanalmente cardápio diário completo nas dependências da unidade;
- 6.30. Elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos", o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e a Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013; adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato;
- 6.31. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- 6.32. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- 6.33. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 6.34. Programar os horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, assim como os materiais, de forma a não interferir na rotina da unidade;
- 6.35. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/13);
- 6.36. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressalta-se que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 6.37. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o prépreparo e preparo final;
- 6.38. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 6.39. 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;
- 6.40. 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;
- 6.41. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 6.42. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo à higienização dos mesmos na área destinada para esse fim;





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 6.43. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 6.44. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 6.45. Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- 6.46. 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;
- 6.47. 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;
- 6.48. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados o regulamento interno do Contratante referente às normas de segurança;
- 6.49. 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;
- 6.50. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 6.51. Apresentar a cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 24, de 29 de dezembro de 1994, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- 6.52. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 6.53. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- 6.54. 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;
- 6.55. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);
- 6.56. 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;
- 6.57. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;
- 6.58. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 6.59. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;
- 6.60. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;
- 6.61. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;
- 6.62. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;
- 6.63. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 6.64. A Contratada deverá realizar o controle de desperdício, proposto como modelo nos Apêndices III e IV, com a finalidade de mensurar e evitar o desperdício de alimentos;
- 6.65. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;
- 6.66. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênicosanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;
- 6.67. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;
- 6.68. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e sob refrigeração por um prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- 6.69. Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- 6.70. Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;
- 6.71. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada deverá elaborar um Manual de Boas Práticas de Manipulação e o Formulário Operacional Padrão (POP), ambos relacionados à unidade na qual será executado o serviço, e ficará disponibilizado para consulta pelos seus funcionários e pelos agentes responsáveis pela fiscalização sanitária;
- 6.72. zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;
- 6.73. 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;
- 6.74. 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;
- 6.75. dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- 6.76. prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 6.77. 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;
- 6.78. 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;
- 6.79. manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;
- 6.80. 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;
- 6.81. 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;
- 6.82. 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;
- 6.83. identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
- 6.84. 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;
- 6.85. 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;
- 6.86. a CONTRATADA deverá disponibilizar uma vez por semana sua responsável técnica(ítem 5 subítem 5.8, Quadro de Pessoal), para prestar orientação nutricional ao Centro de Convivência Infantil CCI, do Instituto de Botânica, que abriga os filhos de funcionários.

7. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

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

- a) Indicar os gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;
- b) Disponibilizar à Contratada as dependências e os equipamentos existentes para execução do serviço, objeto do contrato;
- Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;
- d) Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;
- e) Arcar com as despesas de consumo de água e de energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada;
- f) fornecer à CONTRATADA todos os dados e informações necessários à execução do objeto do contrato;
- g) efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste ajuste;
- h) expedir autorização de serviços, com antecedência mínima de (03) dias úteis da data de início de sua execução.

SÃO PAULO

SP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

8. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

- 8.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 8.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- 8.3. Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;
- 8.4. Manter o registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- 8.5. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 8.6. 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;
- 8.7. Emitir mensalmente o documento de controle da quantidade e a qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
- 8.8. Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;
- 8.9. Os designados pelo Contratante como responsáveis pela fiscalização terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:
 - a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- 8.10. A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
- 8.11. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

9. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS ESPECÍFICAS

- 9.1. **O uso racional de água.** Recomenda-se a adoção de procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e dos utensílios envolvendo capacitação de funcionários, atividades educativas para comensais, identificando pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água, conforme Decreto Estadual n.º 48.138, de 07 de outubro de 2003.
 - a) Recomenda-se evitar as seguintes ações/atitudes:
 - Ao lavar as folhas e os vegetais, colocá-los de molho em vasilhame com água, ficando com a torneira aberta durante todo o processo, quando da lavagem individual dos mesmos;
 - Manter a torneira aberta com o recipiente embaixo, transbordando água sem uso no momento;

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- Executar operações de lavar e de descascar legumes simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a tarefa de descascar;
- Limpar aves, carnes, peixes e outros, com a torneira aberta durante todo o processo;
- Encher os vasilhames (bacias, panelas, caldeirões) por completo, para efetuar a lavagem de seu interior;
- Realizar descongelamento de quaisquer alimentos com a torneira aberta diretamente sobre as embalagens por longo período;
- Realizar o procedimento de dessalgue de proteínas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para a retirada do sal.
- b) Os procedimentos para a lavagem de folhas, legumes e frutas, devem seguir:
 - Desfolhar as verduras, separar as folhas, desprezando as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Iniciar a lavagem no caso das verduras, quando todo o lote estiver desfolhado;
 - Lavar em água corrente, retirando todos os resíduos;
 - Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo para este fim, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em um litro de água potável – mín. 100 e máx. 250 ppm);
 - Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
 - Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
 - Enxaguar em cuba específica ou em monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
 - Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);
 - Para as frutas comestíveis com casca, efetuar o mesmo procedimento.
- c) Outras práticas que podem ser adotadas para a redução do desperdício de água
 - Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água em torno de 25%;
 - Utilizar bocais de torneiras com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e folhas;
 - Atentar-se para a lavagem dos equipamentos e utensílios, utilizando a quantidade de água necessária, administrando o tempo para efetuar o procedimento.
- 9.2. Controle de poluição sonora Para os equipamentos que geram ruídos no seu funcionamento, observar a necessidade do Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel dB(A) —, conforme Resolução CONAMA n.º 020, de 07 de dezembro de 1994, em face de o ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permitem atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- 9.3. Controle de emissão de poluentes Encontra-se neste objeto as seguintes medidas:
 - Utilizar para transporte dos alimentos e das refeições veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental;
 - Realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (manutenções corretiva e preventiva).
- 9.4. **Produtos biodegradáveis** Deve-se observar as seguintes medidas:





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar os saneantes domissanitários de acordo com a necessidade, evitando a utilização de forma exagerada. A aplicação nos serviços deverá observar a regra de menor toxidade, se é livre de corantes e a redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores, levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;
- 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 Federal n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e do artigo 67 do Decreto Federal n.º 8.077, de 14 de agosto de 2013, e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e de 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;
- Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.
- 9.5. O uso racional de energia A aquisição de equipamentos consumidores de energia para a prestação de serviço deverá ser realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética, promovendo um programa de manutenção de equipamentos, conforme Decreto Estadual n.º 45.765, de 20 de abril de 2001. Algumas medidas podem ser adotadas com a finalidade de promover o uso adequado de energia, como:
 - Desenvolver junto aos empregados programas de racionalização do uso de energia;
 - Efetuar manutenção dos equipamentos, identificando problemas de lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento das instalações energizadas;
 - Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
 - Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos;
 - Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
 - Assegurar que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
 - Todas as instalações (elétrica, gás, vapor, etc.) realizadas nas dependências da Contratada devem seguir as normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.
- 9.6. Minimização da geração de resíduos sólidos Envolve o planejamento de cardápios, a compra de alimentos e o seu processo de preparo até o consumo, de forma a gerar menos resíduos e manter-se saudável, e também a inclusão no cardápio de alimentos oriundos de produtores locais, alimentos orgânicos, utilização de fichas técnicas de preparo, utilização integral dos alimentos, dentre outras. Ressalta-se que:
 - Objetiva-se a minimização de produção de resíduos e o melhor aproveitamento dos alimentos;





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- A nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo, assim, a produção de resíduos alimentares;
- Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/quarnições, sucos e sobremesas;
- As refeições em que serão utilizadas partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.
- 9.7. Encaminhamento dos resíduos sólidos gerados para reciclagem Diagnosticar o quantitativo de resíduos gerados, por tipo, para serem encaminhados adequadamente para a reciclagem. Conforme mencionado na Lei n.º 12.305, de 2 de agosto de 2010, a Política Nacional de Resíduos sólidos aponta etapas necessárias para resíduos gerados em qualquer atividade humana: identificação dos resíduos sólidos na fonte geradora, segregação, acondicionamento, coleta, transporte, tratamento e disposição final.
 - Materiais Recicláveis Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável);
 - Sacos de lixo Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando a sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.
- 9.8. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc., conforme a Lei Estadual n.º 12.047, de 12 de setembro de 2005.
- 9.9. Reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos tendo em vista a Lei Estadual n.º 11.575, de 25 de novembro de 2003, incentiva-se a doação de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos a entidades públicas ou privadas.

10. SUGESTÕES PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

a) Carnes

PREPARAÇÕES	CARNES
Bife à milanesa	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à parmegiana	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife à rolê	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado	Alcatra





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

Carne assada	Coxão duro e pernil suíno
Carne para preparações como strogonoff e outras com molho branco	Alcatra, frango
Espetos em geral	Coxão mole, alcatra ou patinho, linguiça
Filé de frango grelhado (s/ osso e pele) à parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe; grelhado com molho	Pescada, merluza, cação
Frango à passarinho	Frango picado
Frango assado	Coxa e sobrecoxa
Hambúrguer, almôndegas	Coxão mole ou patinho
Linguiça	Porco/mista
Lasanha à bolonhesa	Coxão mole, patinho

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões apresentadas.

b) Saladas

Legumes/leguminosas

- Abóbora
- Abobrinha
- Batata
- Batata doce
- Berinjela
- Cará
- Cenoura
- Chuchu
- Feijão branco
- Feijão fradinho
- Grão-de-bico

- Lentilha
- Mandioca
- Mandioquinha
- Milho verde
- Pepino
- Pimentão
- Quiabo
- Tomate
- Vagem
- etc.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

c) Guarnição

- Abobrinha à dorê
- Batata (sauté, palha, chips e frita)
- Berinjela à milanesa
- Brócolis alho e óleo
- Cenoura vichy
- Couve manteiga refogada
- Couve-flor com molho branco
- Creme de milho
- Espinafre ao alho e óleo
- Farofa de cenoura/passas
- Mandioca frita
- Panaché de legumes
- Polenta
- Purê de batatas

- Purê de batatas/abóbora madura
- Purê de batatas/cenoura
- Espaguete com orégano
- Talharine ao alho e óleo
- Torta de espinafre com requeijão
- Vagem à Juliana
- etc





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos no mínimo 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

d) Sobremesas - frutas

- Abacate
- Pera
- Maçã
- Goiaba
- Banana
- Caqui
- Laranja Pera/Bahia
- Mamão
- Melancia
- Melão
- Salada de frutas
- Uva
- etc.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.

e) Sobremesas - doces

- Arroz doce
- Doce de abóbora cremoso
- Manjar branco com calda e ameixa
- Mousse
- Pavê
- Pudim
- Rocambole recheado com doce de leite
- Romeu e Julieta
- Sorvete de massa
- Torteleta de frutas
- Brigadeiro
- Beijinho
- Gelatina
- etc.

NOTA: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas.

11 - DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

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

11.1 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.

11.2 O CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

- 11.3 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, 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.
- 11.4 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.

12 - DOS PAGAMENTOS

- 12.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante a apresentação dos originais da nota fiscal/fatura ao **protocolo do CONTRATANTE**, em conformidade com a Cláusula Nona deste instrumento.
- 12.2 Os pagamentos serão realizados mediante depósito na conta corrente bancária em nome da CONTRATADA no Banco do Brasil S/A, 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.
- 12.3 Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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.

12.4 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.

12.5 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.

13. DA VISITA TÉCNICA

A visita Técnica é obrigatória e 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.

Poderão ser feitas tantas visitas técnicas quantas cada interessado considerar necessário. Cada visita deverá ser agendada por **e-mail: jasilva@ibot.sp.gov.br) ou pelo telefone (11) 5067-6029** e poderá ser realizada até o dia imediatamente anterior à sessão pública, no período das 08:30 h às 17:30 horas.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO II

MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

TIPO DA REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA DIÁRIA (1)	VALOR UNITÁRIO DA REFEIÇÃO (R\$) (2)	PRAZO CONTRATUAL (DIAS) (3)	TOTAL (R\$) (4) = (1) x (2) x (3)
Almoço (2ª a 6ª feira)	100		653	
TOTAL MENSAL				
TOTAL (30 MESES)				

- Mês de referência dos preços: junho/2018.

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

- Demais condições: de acordo com o edital de licitação e seus anexos.

Data:/_	/
---------	---





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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 o licitante (nome empresarial), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº/, Processo nº/:
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; e
d) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo $5^{\rm o}$ -C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo $5^{\rm o}$ -D, ambos da Lei Federal nº $6.019/1974$, com redação dada pela Lei Federal nº $13.467/2017$.
(Local e data).
(Nome/assinatura do representante legal)





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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, representante legal do licitante (nome empresarial), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº/, Processo nº/, 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

II - comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo

SÃO PAULO

Av. Prof. Frederico Hermann Júnior, 345 | CEP 05459-010 | São Paulo, SP Fone: (11) 3133-3000

público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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/assir	natura do representante legal)





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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		, repr	esentante	legal	do licit	ante
	(nome empre	esarial), ir	nteressado	em p	articipa	r do
Pregão Eletrônico nº/,	Processo nº		DECLARO	, sob a	as pena	s da
Lei, o seu enquadramento na	condição de I	Microempro	esa ou Em	presa	de Pequ	uend
Porte, nos critérios previstos	no artigo 3	3º da Lei	Complem	entar	Federa	l nº
123/2006, bem como sua não legal.	inclusão nas	vedações	previstas n	o mes	mo dipl	oma
	/1 a a a l a a d	-4-1				
	(Local e d	ata).				
(Nome/ass	sinatura do re	presentant	te legal)			





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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.

⊏u,		_, portagor	ao	KG nº
	e do CPF nº,	representante	legal do	licitante
Pregão E Lei, que:	(nome empresarial Eletrônico nº/, Processo nº/_ :			
a) O 12.690/2	Estatuto Social da cooperativa encontra 2012;	a-se adequado	à Lei Fe	ederal nº
do art. 3	cooperativa aufere Receita Bruta até o lim 3º da Lei Complementar Federal nº 123/20 tração do Resultado do Exercício ou docum	006, a ser com	provado	•
	(Local e data).			
	(Nome/acsinature de represe	ntanto logal)		
	(Nome/assinatura do represer	iitaiite ieuai)		





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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	, re	epresentante	legal	do licita	inte
(nome	empresarial),	interessado	em p	articipar	do
Pregão Eletrônico nº/, Proces	so nº/_	_, DECLARO	, sob a	s penas	da
Lei, que me comprometo a apresenta	r, por ocasião	da celebrad	ão do	contrato	o, a
Certidão de Registro e Quitação - CR	•		•		•
Regional de Nutricionistas (CRN), com	•	•	•		
Nota: Quando o CRQ não tiver sido e referido Conselho Regional.	emitido pelo C	RN-3, dever	á ser a	verbado	no
(Loc	al e data).				
(Nome/assinatura	do renresent:	ante legal)			





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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 emp	presarial), interessado em participar do
Pregão Eletrônico nº/, Processo r	n°/, DECLARO, sob as penas da
Lei, que me comprometo a apresentar, p	or ocasião da celebração do contrato, a
relação da equipe técnica, operacional e	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
qualificação das funções compatíveis com o	o objeto licitado.
(Local o	, data)
(Local e	uala).
(Nome/assinatura do	representante legal)





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO IV

RESOLUÇÃO SIMA Nº 30, DE 10 DE MAIO DE 2019

Dispõe sobre a aplicação das sanções decorrentes dos procedimentos licitatórios e dos contratos administrativos, no âmbito da Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no artigo 3º do Decreto estadual nº 31.138, de 09 de janeiro de 1990, com a redação dada pelo artigo 2º do Decreto estadual nº 33.701, de 22 de agosto de 1991, e

Considerando as disposições das Leis federais nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e da Lei estadual nº 6.544, de 22 de junho de 1989;

Considerando a importância em adotar, no âmbito da Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente, uma padronização na aplicação de sanções;

Considerando a busca da eficiência no serviço público através da descentralização de atribuições;

Considerando que o procedimento e aplicação de sanção de impedimento de licitar e contratar com o Estado, estabelecida no artigo 7º, da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no âmbito da Chefia de Gabinete propiciará a celeridade do exame originário e recursal da matéria; e

Considerando o disposto no item 1, do \S 1°, do artigo 1°, do Decreto estadual n° 48.999, de 29 de setembro de 2004,

RESOLVE:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 1º - No âmbito da Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente, a aplicação das sanções de natureza pecuniária, de advertência, de suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, de declaração de inidoneidade, a que se referem os artigos 81, 86 e 87, I, II, III e IV, da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e os artigos 79, 80 e 81, I, II, III e IV, da Lei estadual nº 6.544, de 22 de junho de 1989, e o impedimento de licitar e contratar com a Administração e a multa, a que se refere o artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, obedecerá às normas estabelecidas na presente Resolução.

Artigo 2º - As sanções serão aplicadas com observância dos princípios da

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

razoabilidade e da proporcionalidade.

Artigo 3º - As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo com garantia de prévia e ampla defesa, observado, no que couber, o procedimento estabelecido nas instruções contidas na Resolução da Casa Civil nº 52, de 19 de julho de 2005, do Comitê de Qualidade da Gestão Pública, ou em outro ato regulamentar que a substituir.

CAPÍTULO II DOS PRAZOS

- **Artigo 4º** O prazo para apresentação de defesa prévia em observância ao disposto no artigo 87, §§ 2º e 3º da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, artigo 10 do Decreto estadual nº 61.751, de 23 de dezembro de 2015, bem como na Resolução da Casa Civil, nº 52, de 19 de julho de 2005, será de:
- I 5 (cinco) dias úteis, quando a sanção proposta for de advertência, multa ou de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, previstas respectivamente nos incisos I, II e III do artigo 87 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
- II 10 (dez) dias, quando a sanção proposta for de declaração de inidoneidade nos termos do inciso IV do artigo 87 da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, ou de impedimento de licitar e contratar com o Estado e multa prevista no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.
- **Artigo 5º** Da decisão que sancionar a licitante ou a contratada, caberá recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação.
- **Artigo 6º** Na contagem dos prazos para defesa prévia e recurso excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- **Artigo 7º** A contagem dos prazos de entrega e de início de execução do objeto contratual será feita em dias corridos, iniciando-se no primeiro dia útil subsequente à data estabelecida no instrumento contratual.

Parágrafo único - Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente na Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente.

CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES

- **Artigo 8º** As condutas consideradas infrações passíveis de serem sancionadas são:
- I Nos termos, respectivamente, do caput dos artigos 86 e 87 da Lei federal n^{o} 8.666, de 21 de junho de 1993:
- a) O atraso injustificado na execução do contrato;

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- b) Inexecução total ou parcial das obrigações contratuais.
- II Nos termos do artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:
- a) Não celebrar a contratação dentro do prazo de validade da respectiva proposta;
- b) Deixar de entregar documentação exigida no edital;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação;
- e) Não manter a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal.
- **Artigo 9º** O atraso injustificado igual ou superior ao prazo estipulado na contratação para entrega do objeto será considerado inexecução total, salvo razões de interesse público expostos em ato motivado da autoridade competente.
- **Artigo 10** A recusa injustificada, impedimento decorrente de descumprimento de obrigações assumidas durante a licitação ou impedimento legal do adjudicatário em assinar o instrumento de contrato ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à multa de 30% (trinta por cento) do valor total corrigido da avença.

CAPÍTULO IV DAS SANÇÕES APLICÁVEIS

- **Artigo 11** Pela inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, assim como o atraso injustificado ou sua execução irregular, bem como o comportamento inidôneo durante o procedimento licitatório ou de contratação poderá, garantida a defesa prévia, ser aplicada à contratada as seguintes sanções:
- I Para licitações/contratações regidas pela Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993:
- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- II Para licitações/contratações regidas pela Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:
- a) impedimento de licitar e contratar com a Administração, por período não superior a 5 (cinco) anos;
- b) multa.
- **Artigo 12** As sanções de suspensão temporária e a declaração de inidoneidade poderão, também, ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que em razão dos contratos regidos pela Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993:
- I tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- II tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- III demonstrem não possuírem idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- **Artigo 13** A aplicação da penalidade de multa independe de prévia aplicação de penalidade de advertência.
- **Artigo 14** As penalidades previstas neste capítulo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, observadas as prescrições legais pertinentes e as disposições estabelecidas nos respectivos instrumentos convocatórios e de contratos.
- **Artigo 15** A adjudicatária/contratada, em razão se sua inadimplência, arcará, ainda, a título de perdas e danos, com a correspondente diferença de preços verificada em decorrência de nova contratação, se nenhum dos classificados remanescentes aceitar a contratação nos termos propostos pela inadimplente, sem prejuízo das sanções cabíveis.

DA SANÇÃO DE ADVERTÊNCIA

Artigo 16 - A pena de advertência será aplicada a critério da autoridade, quando o contratado infringir obrigação contratual pela primeira vez, exceto nas contratações decorrentes de certames realizados na modalidade pregão, prevista na Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

DA SANÇÃO DE MULTA





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

Artigo 17 - A pena de multa será assim aplicada:

- I de 30% (trinta por cento) do valor total corrigido da avença, no caso de inexecução total do contrato;
- II de 30% (trinta por cento) do valor corrigido da avença, relativo à parte da obrigação não cumprida, no caso de inexecução parcial do contrato;
- III de 1% (um por cento) do valor corrigido da avença, no caso de atraso injustificado na execução do contrato, acrescido de:
- a) 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, para atrasos de até 50% (cinquenta por cento) do prazo estipulado na contratação para entrega do objeto ou de sua parcela;
- b) 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia, para atrasos superiores a 50% (cinquenta por cento) do prazo estipulado na contratação para entrega do objeto ou de sua parcela, no que exceder ao prazo previsto na alínea "a" deste inciso.
- §1º Os percentuais de que tratam as alíneas "a" e "b", do inciso III, deste artigo, incidirão sobre o valor total corrigido do contrato.
- §2º A reincidência, nos termos previstos no parágrafo único, do artigo 28, desta Resolução, referente ao descumprimento do prazo de entrega ensejará a aplicação da multa acrescida em 100% (cem por cento) sobre seu valor.
- §3º O valor correspondente à multa aplicada poderá ser, a critério da Administração, descontado dos pagamentos devidos em decorrência da execução do contrato que ensejou a sanção, ou descontado da garantia prestada para o mesmo contrato.
- §4º Inexistindo o desconto nos moldes previstos no §3º deste artigo, o correspondente valor deverá ser recolhido, através de depósito bancário, em conta corrente, em nome da Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente, no prazo de 30 (trinta) dias corridos contados da notificação.
- §5º O valor da penalidade ficará restrito ao valor total do contrato.
- **Artigo 18** O não pagamento das multas no prazo e formas indicados, implicará no registro de devedor no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais CADIN e na inscrição do débito na Dívida Ativa do Estado para cobrança judicial.
- **Artigo 19** O valor das multas terá como base de cálculo o valor da contratação, reajustado e atualizado monetariamente pelo índice da Unidade Fiscal do Estado de São Paulo UFESP, desde a data do descumprimento da obrigação até a data do efetivo recolhimento.

Parágrafo único - O valor da multa deverá ser recolhido, através de depósito bancário, em conta corrente, em nome da Secretaria de Estado de Infraestrutura e





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

Meio Ambiente, no prazo de 30 (trinta) dias corridos contados da notificação.

Artigo 20 - A multa pecuniária pode ser aplicada conjuntamente com as sanções previstas nas alíneas "c" e "d", do inciso I, e na alínea "a", do inciso II, todos do artigo 11 da presente Resolução.

DA SANÇÃO DE SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÃO E IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

- **Artigo 21** As hipóteses para aplicação da sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, previstas no inciso III, do artigo 87, da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º, da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, são:
- I atraso na entrega de bens e serviços de escopo;
- II não entrega de bens e serviços de escopo;
- III descumprimento ou abandono das obrigações contratuais em se tratando de serviços contínuos;
- IV outros descumprimentos das obrigações contratuais ou comportamentos inidôneos durante o procedimento de licitação/contratação, para os quais, após a devida análise do caso concreto, não venham a se enquadrar, pelas suas peculiaridades, na aplicação da sanção tratada no artigo 26, desta Resolução.
- **Artigo 22** O cálculo do tempo da sanção aplicável na hipótese prevista no inciso I, do artigo 21 será efetuado em conformidade com o Anexo I, desta Resolução.
- **Artigo 23** O cálculo do tempo da sanção aplicável na hipótese prevista no inciso II, do artigo 21 será efetuado em conformidade com o Anexo II, desta Resolução.
- **Artigo 24** O cálculo do tempo da sanção aplicável na hipótese prevista no inciso III, do artigo 21 será efetuado em conformidade com o Anexo III, desta Resolução.
- **Artigo 25** O cálculo do tempo da sanção aplicável na hipótese prevista no inciso IV, do artigo 21 será calculado, caso a caso, considerando-se as peculiaridades do mesmo, seu efeito perante o interesse público e os objetivos da Administração, sempre se pautando pelos princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

DA SANÇÃO DE DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Artigo 26 - A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada considerando as características de cada caso, suas peculiaridades e pautando-se pelo princípio da legalidade, devendo, obrigatoriamente, serem justificadas no processo administrativo e endossadas pela autoridade competente.

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO

SP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

CAPÍTULO V DAS CIRCUNSTÂNCIAS AGRAVANTES

Artigo 27 - Caso seja constatado, nos autos do processo administrativo, que o inadimplemento trouxe prejuízos ou transtornos à Administração, a sanção aplicável nas hipóteses versadas nos artigos 17 e 21, I, II e III, calculada nos termos dos artigos 22 a 25 será acrescida de 100% (cem por cento), o mesmo acontecendo caso haja o descumprimento total das obrigações contratuais, seja pela não execução integral do objeto contratual, seja pelos motivos previstos nos termos dos artigos 9º e 10, desta Resolução.

Parágrafo único - Para fins desta Resolução, entende-se por prejuízo, não só em relação à questão financeira, mas, também, ao princípio da eficiência almejada pela Administração.

Artigo 28 - A reincidência no descumprimento das obrigações contratuais ensejará a aplicação da sanção prevista nos artigos 22 a 25, desta Resolução, acrescida de 50% (cinquenta por cento).

Parágrafo único – Para fins desta Resolução, considera-se reincidência, o fato da empresa contratada ter inadimplido, nos termos do artigo 21 desta Resolução, no período de 12 (doze) meses, contados da aplicação de sanção anterior (prevista no artigo 87, III, da Lei federal nº 8.666/93, artigo 81, III, da Lei estadual nº 6.544/89 e no artigo 7º, da Lei federal nº 10.520/02) no âmbito da Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente e a ocorrência do fato gerador da sanção atual.

Artigo 29 - Na hipótese de haver mais de uma circunstância agravante, ambas serão calculadas nos termos dos artigos 22 a 25, somando-se os acréscimos previstos nos artigos 27 e 28.

CAPÍTULO VI DA COMPETÊNCIA

- **Artigo 30** A competência para aplicar, no âmbito de todas as unidades de despesas, as sanções, tratadas nesta Resolução, é do Chefe de Gabinete, à exceção da sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, prevista no inciso IV, da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no inciso IV, do artigo 81, da Lei estadual nº 6.544, de 22 de junho de 1989.
- **Artigo 31** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração, prevista no inciso IV, da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no inciso IV, do artigo 81, da Lei estadual nº 6.544, de 22 de junho de 1989, é de competência do Secretário de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente.
- **Artigo 32** No caso de contratação advinda de Sistema de Registro de Preços SRP, compete ao órgão gerenciador aplicar as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório e das decorrentes do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

próprias contratações. Sendo o órgão gerenciador integrante da estrutura da Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente, a competência deve seguir a previsão dos artigos 30 e 31, desta Resolução.

Artigo 33 - No caso de contratação advinda do Sistema de Registro de Preços - SRP, compete ao órgão participante aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações. Sendo o órgão participante integrante da estrutura da Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente, a competência deve seguir a previsão dos artigos 30 e 31, desta Resolução.

Artigo 34 - Fica delegada ao Chefe de Gabinete a competência para aplicação da sanção de impedimento de licitar e contratar com o Estado, estabelecida no artigo 7º, da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 35 - A contagem do prazo será suspensa quando do recebimento provisório do material ou serviço, sendo retomado quando não aceito pelo contratante, a partir do primeiro dia útil seguinte ao da notificação da recusa.

Artigo 36 - Observado as disposições desta Resolução, a Administração só poderá deixar de aplicar a sanção se verificado que:

- I não houve infração ou que o notificado não foi o seu autor;
- II a infração decorreu de caso fortuito ou força maior;
- III especificamente em relação à aplicação da sanção de multa, a mesma será dispensada quando estiverem presentes todos os seguintes critérios:
- a) for decorrente de inobservância, por parte da contratada, do prazo de entrega pactuado, previsto no inciso I, do artigo 21, desta Resolução;
- b) não ter gerado prejuízo à Administração, nos termos previstos no parágrafo único, do artigo 27, desta Resolução;
- c) se referir a evento único, não havendo reincidência dentro do prazo previsto no parágrafo único, do artigo 28, desta Resolução;
- d) não houver a aplicação à contratada, no mesmo caso concreto, da sanção de suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, previstos no artigo 87, inciso III, da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º, da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002;
- e) o valor da multa for inferior ao custo médio estimado de instrução do processo sancionatório.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

Parágrafo único - Considera-se o montante de 4,624 (quatro inteiros, seiscentos e vinte e quatro milésimos) Unidades Fiscais do Estado de São Paulo - UFESPs como sendo o custo médio estimado para instrução de um processo sancionatório.

- **Artigo 37** Esgotada a instância administrativa, as penalidades deverão ser registradas no sítio eletrônico www.esancoes.sp.gov.br, inclusive para o bloqueio da senha de acesso à Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo BEC/SP e aos demais sistemas eletrônicos mantidos por órgãos ou entidades da Administração Estadual, e no caso da penalidade de inidoneidade o próprio sistema deverá registrar no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS.
- **Artigo 38** As disposições desta Resolução aplicam-se, também, às contratações decorrentes de dispensa ou inexigibilidade de licitação.
- **Artigo 39** Cópia desta Resolução deverá, obrigatoriamente, integrar os atos convocatórios dos certames, ou, nos casos de contratações com dispensa ou inexigibilidade de licitação, dos respectivos instrumentos de contrato.
- **Artigo 40** Quanto às omissões desta Resolução, aplicam-se as disposições legais e regulamentares pertinentes.
- **Artigo 41** A Chefia de Gabinete poderá expedir normas complementares, quando julgar necessárias, para orientação das ações a serem adotadas pelas unidades da Secretaria de Estado de Infraestrutura e Meio Ambiente, no cumprimento das disposições desta Resolução.
- **Artigo 42** Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogandose as disposições em contrário, em especial a Resolução SMA nº 139, de 31 de outubro de 2017.

ANEXO I ATRASO NA ENTREGA DE BENS E SERVIÇOS DE ESCOPO

O cálculo do tempo da sanção para a hipótese prevista no inciso I, do artigo 21 desta Resolução, será assim obtida:

- I O quantitativo de dias de sanção corresponderá à aplicação da seguinte fórmula paramétrica SA = EE / PE * DA;
- Onde:
- SA = base de cálculo do quantitativo de dias para a aplicação da sanção
- EE = total de dias contados do início do tempo para entrega até a efetiva entrega do objeto contratual
- PE = quantitativo de dias previstos contratualmente para entrega
- DA = dias de atraso na entrega do objeto
- II Sobre o valor obtido no inciso I, deste Anexo I, "SA", multiplicar-se-á o fator da tabela abaixo, que tem como base o valor contratual correspondente ao objeto inadimplido, resultando no quantitativo de dias a ser aplicado na presente sanção (ST);

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

Tabela de fator para sanção			
faixa de valores fator			
até	10.000,00	1,0	
10.000,01	50.000,00	1,1	
50.000,01	100.000,00	1,2	
100.000,01	em diante	1,3	

III - Sobre o valor "ST" deve ser multiplicado, de forma acumulativa, sobre os fatores previstos nos artigos 27 e 28, desta Resolução, obtendo-se o total geral de dias "SF".

IV – O total geral de dias de sanção a ser aplicado "SF", caso resulte em numeral com casas decimais, deverá ser arredondado para cima.

ANEXO II NÃO ENTREGA DE BENS E SERVIÇOS DE ESCOPO

O cálculo do tempo da sanção para a hipótese prevista no inciso II, do artigo 21 desta Resolução, será assim obtida:

I – O quantitativo de dias de sanção corresponderá à aplicação da seguinte fórmula paramétrica SA = PE * 2;

Onde:

SA = base de cálculo do quantitativo de dias para a aplicação da sanção

PE = quantitativo de dias previstos contratualmente para entrega

II – Sobre o valor obtido no inciso I, deste Anexo II, "SA", multiplicar-se-á o fator da tabela abaixo, que tem como base o valor contratual correspondente ao objeto inadimplido, resultando no quantitativo de dias a ser aplicado na presente sanção (ST);

Tabela de fator para sanção			
faixa de valores fator			
até	10.000,00	1,2	
10.000,01	50.000,00	1,3	
50.000,01	100.000,00	1,4	
100.000,01	em diante	1,5	

III - Sobre o valor "ST" deve ser multiplicado, de forma acumulativa, sobre os fatores previstos nos artigos 27 e 28, desta Resolução, obtendo-se o total geral de dias "SF".

IV – O total geral de dias de sanção a ser aplicado "SF", caso resulte em numeral com casas decimais, deverá ser arredondado para cima.

ANEXO III DESCUMPRIMENTO OU ABANDONO DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS EM SE TRATANDO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

O cálculo do tempo da sanção para a hipótese prevista no inciso III, do artigo 21 desta Resolução, será assim obtida:

 I – O quantitativo de dias de sanção corresponderá à aplicação da seguinte fórmula paramétrica SA = DI / DC * DI;

SA = base de cálculo do quantitativo de dias para a aplicação da sanção

DI = total de dias correspondentes ao inadimplemento contratual

DC = quantitativo de dias do contrato, considerando, para tal, o total de dias deste a celebração contratual até o último dia previsto no último termo de prorrogação, caso tenha havido

II – Sobre o valor obtido no inciso I, deste Anexo III, "SA", multiplicar-se-á o fator da tabela abaixo, que tem como base o valor mensal atualizado estimado para o contrato, resultando no quantitativo de dias a ser aplicado na presente sanção (ST);

Tabela de fator para sanção			
faixa de valores (mensal) fator			
até	10.000,00	2,0	
10.000,01	50.000,00	2,1	
50.000,01	100.000,00	2,2	
100.000,01	em diante	2,3	

III - Caso o resultado "ST" for inferior a 50% do total de dias de inadimplemento "DI", considerar-se-á ST = DI \div 2.

IV – Caso o inadimplemento tenha ocorrido com 90 (noventa) dias ou menos, em relação ao final da vigência contratual, o valor "ST" deve ser multiplicado por 2 (dois) e aplicado, de forma cumulativa, o fator previsto no artigo 28, desta Resolução, obtendo-se o total geral de dias "SF".

V – O total geral de dias de sanção a ser aplicado "SF", caso resulte em numeral com casas decimais, deverá ser arredondado para cima.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO

ANEXO V

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PROCESSO n° 6.264/2019
PREGÃO ELETRÔNICO n° xx/xxxx/xxxxx
CONTRATO n° xx/xxxx/xxxxx

	ENTRE O ESTADO DE SAO PAULO, POR
	MEIO DO(A), DA
	SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E
	MEIO AMBIENTE E A EMPRESA
	, TENDO POR OBJETO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
	NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A
	SERVIDORES E EMPREGADOS.
O Estado de São Paulo, por intermédio	do(a), da Secretaria de
Infraestrutura e Meio Ambiente, inscrita	no CNPJ sob no , doravante
designado(a) "CONTRATANTE", neste	ato representada(o) pelo Senhor(a)
, RG nº e	CPF no , no uso da
competência conferida pelo Decreto-Lei es	
a empresa, inscrita no C	
, a seguir denominada "CO	
Senhor(a), portador do RG	
em face da adjudicação efetuada no P	regão Fletrônico indicado em enígrafe.
celebram o presente TERMO DE CONTRAT	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
na Lei federal nº 10.520/2002, no De	
regulamento anexo à Resolução CC-27,	•
subsidiariamente, no que couberem, as d	, ,
do Decreto estadual nº 47.297/2002, do r	
de 19 de novembro de 2002, e demais nor	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
mediante as seguintes cláusulas e cond	lições que reciprocamente outorgam e
aceitam:	

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a prestação de serviços de nutrição e alimentação para servidores e empregados do Instituto de Botânica, objetivando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades para fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicosanitárias adequadas, conforme detalhamento e especificações técnicas constantes do Termo de Referência, 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



SIP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

qualidade requeridas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A execução do objeto contratado deverá ter início em __/___, nos locais indicados no Termo de Referência, 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

O contrato terá vigência de 30 (trinta) 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,





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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

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 Termo de Referência, 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







Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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;
- 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;







Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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.

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





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

necessidade da substituição, da nova nomeação, do curriculum-vitae do profissional indicado para a função de responsável técnico e da respectiva documentação do CRN.

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;
- IV expedir autorização de serviços, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data de início de sua execução.

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 CONT	RATADA	obriga	a-se a	executar	os	serviços	objeto	deste	contr	ato	pelo	preço
mensal	estimad	o de	R\$ _		(),	, med	iante	os	seg	uintes
valores	unitários:	:										





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

(...)

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 = Po [(
$$0.50 \times IPC + 0.50 \times I$$
) - 1]
IPCo Io

Onde:

- R = parcela de reaiuste:
- Po = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste;
- IPC/IPCo = 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/Io = variação do IPC Alimentação FIPE Índice de Preços ao Consumidor categoria Alimentação, ocorrida entre o mês de referência dos preços, ou do mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

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.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

CLÁUSULA OITAVA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

No pr	esente	exercício	as	despesas	de	corre	entes	desta	contratação	irão	onerar	0
crédito	o orça	mentário			_,	de	class	sificaçã	o funcional	pro	gramáti	ca
	e	categoria	eco	onômica	-		•					

PARÁGRAFO 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 fernecimento, 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 apurada da seguinte forma:

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



SIP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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 protocolo do CONTRATANTE, em conformidade com a Cláusula Nona deste instrumento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os pagam	nentos serão	realizados I	mediante	depósito	na conta	corrente	bancária	em
nome da	CONTRATAD	A no Banc	o do Bra	asil S/A,	conta no		, Agência	nº
	, de acordo c	om as segu	intes con	dições:				

- 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

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO

SIP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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.

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, 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 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.

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





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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

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, 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:





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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	de 20XX.
CONTRATANTE	CONTRATADA	
TESTEMUNHAS:		
(nome, RG e CPF)	(nome, RG e CPF)	





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO VI

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

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:

Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto

4.2. CONDIÇÕES COMPLEMENTARES

SÃO PAULO

SIP

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

- 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%
Total	100%

5.2 Desempenho das Atividades:

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

5.3 Manutenção

Item	Percentual de
	ponderação
Manutenção preventiva	50%
Manutenção corretiva	50%
Total	100%

5.4 Gerenciamento:

Item	Percentual de
	ponderação





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

Periodicidade da Supervisão	20%
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%
Atendimento às Solicitações	25%
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas 25%	
Total	100%

6. RESPONSABILIDADES

6.1. Equipe de Fiscalização:

• Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se 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

SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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	
	NOTA TOTAL entre 5 e 6,75 PONTOS	
Liberação de 90% da fatura	ou	
	1 (uma) nota 0 (zero) em um dos itens de cada grupo avaliado;	
	NOTA TOTAL abaixo de 5 PONTOS	
Liberação de 75% da fatura	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

SÃO PAULO



Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO VI.1

FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscal	ização:		
Gestor do Contrato:			

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

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

Grupo 3 – Gerenciamento		Nota	Subtotal
	(a)	(b)	(c=a x b)
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%	
Total		

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

NOTA FINAL (somatória dos grupos 1, 2, 3 e 4)

a do
vel da
la:





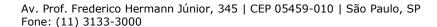
Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO VI.2 INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

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 definidas nas Especificações Técnicas dos serviços e no contrato, tais como:
Cumprimento das Atividades	()Programação das atividades de nutrição e alimentação; () Elaboração de cardápio completo (semanal, quinzenal ou mensal; () Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; () Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; () Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; () Pré-preparo e cocção dos alimentos; () Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; () Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais () Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; () Controle bacteriológico dos alimentos; () Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar; () 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.
Qualificação/atendimento ao público/postura	 () Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada; () Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista; () Manipulação de alimentos; () Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público.
Uniformes e identificação	() Uso de uniformes e EPI (Equipamento de Proteção Individual) em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada; () Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; () Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.







Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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

Grupo 3 – Gerenciamento	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Periodicidade da	() Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
supervisão	
	() Administração das atividades operacionais.
	() Monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação,
Gerenciamento das	preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de
atividades operacionais	temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do
dividudes operacionais	reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos
	,
	funcionários.
Atendimento às	() Atendimento às solicitações do Contratante, conforme condições estabelecidas no
solicitações	contrato.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

	✓ Comprovação do	•	as obrigações tra	balhistas por parte	da Contra
	segundo o contrato	O. INICIO DA PRESTAÇÃO	ALTERAÇÃO NO QUADRO DE EMPREGADOS	COMPROVAÇÃO ANUAL	COMPRO- VAÇÃO MENSAL
	Contrato de				
	trabalho				
	Cursos de				
	formação de				
	vigilante e curso				
	de reciclagem (*)				
	Convenção				
	Acordo				
	Sentenças				
	normativas				
	Registro				
	empregado (livro				
Salários, benefícios e	com número				
obrigações trabalhistas	registro e da CTPS)				
3 ,	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)		1		1

Grupo 4 – Manutenção	(*) Notas: Muito Bom (3), Bom (2), Regular (1), Ruim (0)
Manutenção preventiva e corretiva	Avaliação quanto às condições de manutenção de equipamentos e manutenção predial () A manutenção preventiva dos equipamentos por parte da Contratada e na periodicidade acordada. () A manutenção corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada () A limpeza e o esgotamento das caixas de gordura de forma preventiva e ou corretiva por parte da Contratada e na periodicidade acordada.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

(*) a cada 2 anos.

Havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:

- ✓ Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;
- ✓ Documento de concessão de Aviso Prévio Trabalhado ou Indenizado;
- Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;
- ✓ Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS 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;
- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO VI.3 RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO RESUMO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal grupo 1	Subtotal grupo 2	Subtotal grupo 3	Subtotal grupo 4	Nota Final
Avaliação Global					

Quadro Resumo

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





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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 i	no Preparo das ref	eicões	
Unidade:	no i reparo das rei	ciçocs	
Data:			
Horário:			
Responsável pelo Checklist:			
Cozinha ()			
A- Higiene Pessoal	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Mãos lavadas e higienizadas	1100 00111011110		110110011000
2 - Presença de adornos			
3 - Unhas cortadas, sem esmaltes e limpas			
4 - Uniformes limpos e adequados			
Observações			
B- Higiene do ambiente e área física	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Ambiente (azulejos, piso, teto, luminárias, armários)	1 1000 0011101110		
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)			
Observações			
	Não conforme	Conforme	Providências
C- Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Não Comorme		
C- Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos 1 - Hortifrútis lavados corretamente	Nao Comorme		
	Nao Comorme		
1 - Hortifrútis lavados corretamente	Nao Comorme		
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	Nao Comorme		
 1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 	Nao comorme		
 1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 	Nao comorme		
 1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 	Nao Comorme		
 1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 	Nao Comorme		
 1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 	Nao Comorme		
 1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 	Nao Comorme		
 1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 	Nao Comorme		
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos 11 - Conversa e tosse sobre a preparação Observações			
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos 11 - Conversa e tosse sobre a preparação Observações D- Local e segurança no trabalho	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos 11 - Conversa e tosse sobre a preparação Observações D- Local e segurança no trabalho 1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade		Conforme	Providências
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos 11 - Conversa e tosse sobre a preparação Observações D- Local e segurança no trabalho 1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade 2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.)		Conforme	Providências
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos 11 - Conversa e tosse sobre a preparação Observações D- Local e segurança no trabalho 1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade 2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.) 3 - Utilização de botas antiderrapantes		Conforme	Providências
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos 11 - Conversa e tosse sobre a preparação Observações D- Local e segurança no trabalho 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		Conforme	Providências
1 - Hortifrútis lavados corretamente 2 - Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente 3 - Organização da despensa – alimentos por categoria/lote 4 - Controle de validade dos alimentos 5 - Produtos abertos e devidamente etiquetados 6 - Temperatura e condições gerais dos alimentos 7 - Reaproveitamento de alimentos 8 - Armazenamento dos congelados 9 - Risco de contaminação cruzada 10 - Higienização das mãos no preparo dos alimentos 11 - Conversa e tosse sobre a preparação Observações D- Local e segurança no trabalho 1 - Presença de visitantes nas dependências da unidade 2 - Conduta de risco com utensílios (facas, garfos etc.) 3 - Utilização de botas antiderrapantes		Conforme	Providências





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

7 - Ações de segurança (forno, fogão e água quente)			
Observações			
E- Relacionamento	Não conforme	Conforme	Providências
1 - Relacionamento entre a equipe			
2 - Receptividade com os supervisores do contrato			
Observações			
Assinatura:			





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

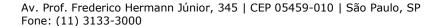
ANEXO VIII

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					
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					







Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

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						





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO X

MODELOS REFERENTES À VISITA TÉCNICA

ANEXO X.1

CERTIFICADO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA (emitido pela Unidade Compradora)

ATESTO que o representante legal do licitante
interessado em participar do Pregão Eletrônico nº/, Processo nº/
realizou nesta data visita técnica nas instalações do
, 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 proposto da licitante)
(nome completo, assinatura e cargo do servidor responsável por acompanhar a
vistoria)





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO X.2

DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA (elaborado pelo licitante)

Eu,		, p	ortador	do	RG	no
	e do CPF nº	, na condi	ção de rep	resent	ante l	legal
de	(nome	empresarial), in	teressado	em pai	rticipa	ır do
realizοι fazê-la	Eletrônico nº/, Processo u a visita técnica prevista no Edita e dos riscos e consequências envo r a visita técnica que lhe havia sido	il e que, mesmo olvidos, optou po	ciente da	possib	ilidad	e de
não po condiçõ benefíc	nte está ciente desde já que, em o oderá pleitear em nenhuma hipó ões ajustadas, tampouco alegar qui ios sob a invocação de insuficiênc e serão executados os serviços.	tese modificaçõ Jaisquer prejuízo	es nos pro os ou reivi	eços, _l ndicar	prazos quais	s ou quer
	(Local	e data)				
	(nome completo, assinatura e qu	lalificação do pro	_ oposto da l	icitante	≘)	





Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

ANEXO XI

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: CONTRATADO: CONTRATO Nº (DE ORIGEM): OBJETO: ADVOGADO(S)/Nº OAB: (*)
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:
1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar no 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.
LOCAL e DATA:
GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE: Nome:

Av. Prof. Frederico Hermann Júnior, 345 | CEP 05459-010 | São Paulo, SP Fone: (11) 3133-3000

E-mail institucional:





eletrônico.

SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA E MEIO AMBIENTE

Gabinete do Secretário Chefia de Gabinete

E-mail pessoal:	
Telefone(s):	
Assinatura:	
Responsáveis que assinaram	o ajuste:
Pelo CONTRATANTE:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	RG:
Data de Nascimento:/	
Endereço residencial completo:	
E-mail institucional:	
E-mail pessoal:	
Telefone(s):	
Assinatura:	<u></u>
Pela CONTRATADA:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	RG:
Data de Nascimento:/	
Endereço residencial completo:	
E-mail institucional:	
E-mail pessoal:	
Telefone(s):	
Assinatura:	
Advogado:	
	já constituído, informando, inclusive, o endereço
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

