

PROCESSO N.º 157/26**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2026**

Torna-se público que o **Departamento de Água e Esgoto de Americana**, inscrito no CNPJ sob nº 46.755.690/0001-90, situado à Rua dos Estudantes, 333, Bairro Cordenonsi, na cidade de Americana, Estado de São Paulo, realizará licitação, conforme modalidade, forma, critério de julgamento e modo de disputa indicados no quadro abaixo, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Portaria nº 1.318/2025 (<https://daeamericana.sp.gov.br/45403-2/>), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

| | |
|---|---|
| Modalidade e Forma | Pregão Eletrônico |
| Apresentação de Proposta | Até 28/05/2026 às 08 00h (horário de Brasília) |
| Abertura da sessão | 28/05/2026 às 08 30h (horário de Brasília) |
| Início do Pregão (fase competitiva): | 28/05/2026 às 08 35h (horário de Brasília) |
| Critério de Julgamento | <input checked="" type="checkbox"/> Menor Preço <input type="checkbox"/> Maior Desconto <input type="checkbox"/> Por item <input type="checkbox"/> Por lote <input checked="" type="checkbox"/> Global |
| Modo de Disputa | <input type="checkbox"/> Aberto <input checked="" type="checkbox"/> Aberto/Fechado <input type="checkbox"/> Fechado/Aberto |
| Intervalo mínimo de diferença de valor ou percentuais entre os lances | R\$ 20.000,00 <i>(incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta)</i> |
| Benefícios ME/EPP | <input checked="" type="checkbox"/> Sim. Vide condições no Edital <input type="checkbox"/> Não. Valor estimado superior (§1º art. 4º da Lei 14.133/2021) |
| Permitida a participação de consórcio | <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não |
| Valor Estimado da Contratação | R\$ 4.339.052,93 |



| | |
|--|--|
| Garantia de proposta (art. 58 da Lei 14.133/2021) | <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não (A garantia da proposta deverá ser anexada em campo próprio na plataforma da BBMNET no momento do cadastro da proposta.) Valor de R\$ 43.390,52 correspondente a 1% do valor estimado da contratação, podendo ser apresentado em qualquer das modalidades previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/2021. |
| Sistema Eletrônico | https://novobbmnet.com.br |
| Locais em que serão divulgadas informações sobre o certame | <i>Diário Oficial do Município</i> <i>Jornal de Grande Circulação (Folha de São Paulo)</i> https://novobbmnet.com.br www.daeamericana.sp.gov.br <i>PNCP – Portal nacional de Compras Públicas</i> |
| Pedidos de esclarecimentos e impugnações | https://novobbmnet.com.br cassia.comercial@daeamericana.sp.gov.br |

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento, preparo e distribuição de refeições e café da manhã, a serem preparados e servidos nas dependências do Departamento de Água e Esgoto de Americana - DAE, destinados aos seus servidores, bem como o fornecimento de marmitex em unidades operacionais externas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo II deste edital.

1.2. O critério de julgamento será o indicado no quadro acima.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencham as condições estabelecidas neste edital e que estiverem previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico da Plataforma BBMNET Licitações.

2.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará exclusivamente por meio do sistema eletrônico da Plataforma BBMNET Licitações (<https://novobbmnet.com.br>) através de manifestação de operador formalmente designado.



2.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

2.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Plataforma *BBMNET* Licitações ou ao órgão promotor da licitação a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.5. O licitante se compromete a:

2.5.1. responsabilizar-se, formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive, os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.5.2. acompanhar as operações do sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo órgão promotor da licitação ou de sua desconexão;

2.5.3. comunicar ao provedor do sistema, qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso;

2.6. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma *BBMNET* Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma *BBMNET* Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br.

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

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

2.9. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

2.10. Além das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não será



permitida a participação do licitante:

2.10.1. que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.10.2. agente público do órgão licitante nos termos do §1º do art. 9º da Lei 14.133/2021;

2.10.3. entidades do terceiro setor assim classificadas como Organização da Sociedade Civil - OSC, atuando nessa condição;

2.10.4. reunido em consórcio, salvo se autorizado no quadro constante do preâmbulo deste edital.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2. No cadastramento da proposta inicial o licitante declarará, em campo próprio do sistema (caso a funcionalidade esteja disponível), que:

Obs.: As declarações que o sistema não facultar em campo próprio devem ser apresentadas pelo licitante detentor da melhor proposta juntamente com seus documentos de habilitação.

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

3.2.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

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

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



3.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

3.4.1. No caso de licitação exclusiva para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

3.4.2. No caso de licitação em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

3.4.3. Caso o valor estimado da presente licitação seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme informação constante no preâmbulo do edital, não será aplicado as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da LC 123/2006, nos termos do quanto disposto no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 a 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a(s) proposta(s) inserida(s) no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

3.9. Se o sistema assim permitir, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em



relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

3.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço e percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.10.1. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão promotor da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “**Sala de Disputa**”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “**Aberto para receber propostas**”.

4.2. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

4.3. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.3.1. *Poderá ser juntado ainda pelo licitante catálogos, prospectos, manuais, etc, que comprovem que o produto ofertado atende as especificações do edital, sendo vedado, contudo a apresentação de documentos que identifique o licitante, sob pena de desclassificação da proposta.*

4.4. O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

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

4.5.1. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.

4.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam



direta ou indiretamente na execução do objeto, de acordo com a Súmula 10¹ do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

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

4.8. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.9. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.10. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006).

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

4.12. Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

4.13. O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.

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

4.15. Tratando-se de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

¹ Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante



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

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente ou por permissão do pregoeiro em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até o horário estabelecido no campo apresentação de proposta do quadro constante do preâmbulo do Edital.

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

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

5.5. O lance deverá ser ofertado conforme critério de julgamento indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

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

5.7. O licitante deverá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O licitante poderá, uma única vez, solicitar ao Pregoeiro, via chat a exclusão de seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e indicado no quadro do preâmbulo deste edital.

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

5.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.



5.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

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

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

5.11.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes



que apresentarem a proposta de menor preço ou maior desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item **5.12**, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

5.12.7. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de desconto, conforme o caso.

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

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

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

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo



superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação e do sistema do pregão.

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

5.18. Caso a licitação não seja exclusiva para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será identificado pelo sistema as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

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

5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

5.18.5. Os procedimentos indicados nos itens 5.18 a 5.18.4 não serão levados em consideração quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021 e item 3.4.3 deste Edital.

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

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.



5.19.2. Persistindo o empate, será aplicado o disposto no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

5.21. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 30 (trinta) minutos, envie a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados,.

5.21.1. Deverá ser apresentada ainda, a decomposição dos custos unitários com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, observado o modelo da planilha sempre que disponibilizado pelo órgão, sob pena de não aceitação da proposta.

5.21.2. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.22. Após o envio da proposta readequada e dos documentos de habilitação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

5.23. A qualquer momento, o pregoeiro poderá suspender a sessão por prazo a ser informado no chat.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Após o envio da proposta readequada e dos documentos de habilitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação,



mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. Sistema Apenados mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/>);

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, disponíveis em <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>.

6.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.

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

6.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.5.1. conter vícios insanáveis;

6.5.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.6. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração. A inexequibilidade, neste caso, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.



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

6.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

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

6.10. Para isonomia da apresentação e do julgamento das propostas e lances, todos os participantes deverão cotar preços com base na Convenção Coletiva da Categoria com abrangência no Município de Americana/SP ou região metropolitana de Campinas.

6.11. O Acordo ou Convenção Coletiva utilizado deverá ser da localidade da prestação de serviços, independentemente da localização da sede da empresa licitante;

6.12. Finalizada a sessão pública, o vencedor do certame terá 48 (quarenta e oito) horas para apresentar planilha de custos e formação de preços para cada posto, ficando a adjudicação e homologação do objeto condicionadas à análise da referida planilha.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021, serão exigidos os documentos previstos no Anexo I deste edital.

7.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

7.3.1. Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

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



7.5. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **30 (trinta) minutos**, prorrogável por igual período.

7.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei 14.133/2021 para:

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

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

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

7.7.1. Verificada falha por parte do licitante acerca da juntada, antes da sessão inaugural de licitação, de documento de qualificação fiscal, social e trabalhista que ateste condição preexistente, fica autorizado o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, conforme o caso, diligências necessárias a fim de complementar tais documentos, não sendo tal providência considerada inclusão posterior de documentos.

7.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, ele será inabilitado e o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.5.

7.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no Anexo I, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

7.9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da adjudicação e homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.



7.9.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

7.9.3. O benefício de que trata este item não serão aplicados quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021 e item 3.4.3 deste Edital.

7.10. Os documentos assinados digitalmente a partir de sistema informatizado prevendo acesso por meio de chave de identificação e senha do interessado ou com assinatura digital no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileira - ICP-Brasil possuem presunção legal de veracidade com os mesmos efeitos da assinatura manuscrita reconhecida em cartório, podendo a qualquer tempo ser solicitado ao licitante os respectivos arquivos para validação, se for o caso.

7.11. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

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

8. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71, IV da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores.

8.1.1. O certame apenas será homologado/adjudicado para as pessoas jurídicas que atuarem no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

8.2. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal da CONTRATADA, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

8.3. Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.4. Juntamente com o instrumento contratual, a empresa deverá assinar o Termo de



Ciência e de Notificação, Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP e apresentar o comprovante de cadastro no CadTCESP.

8.5. A recusa injustificada em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, sendo que este disposto se aplica inclusive aos licitantes remanescentes, que não aceitarem a convocação, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

9. DOS RECURSOS

9.1. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis contados da data de intimação ou de lavratura da ata e observará o disposto no art. 165 da Lei 14.133/2021.

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

9.2.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, no prazo de 30 (trinta) minutos, sob pena de preclusão;

9.2.2. o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação que ocorrerá exclusivamente pelo sistema;

9.2.3. o prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da divulgação da interposição do recurso a ser realizada pelo sistema, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema, em casos excepcionais por falha na plataforma do pregão, poderá ser enviado via e-mail do pregoeiro, conforme preâmbulo deste edital.

9.4. O recurso será dirigido ao pregoeiro ou à autoridade que proferiu a decisão recorrida, que poderão reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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



aproveitamento.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

10.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

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

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

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

10.1.2.4. deixar de apresentar amostra, se for o caso;

10.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, inclusive quanto a documentação visando a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das micro e pequenas empresas;

10.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

10.1.5. fraudar a licitação;

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

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

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;



10.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

10.2.1. advertência;

10.2.2. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3. A multa será recolhida nos percentuais abaixo indicados, incidentes sobre o valor da proposta inicial do licitante que deu causa a infração, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.3.1. para as infrações previstas nos itens 10.1.1 e 10.1.2 a multa será de 10%;

10.3.2. para as infrações previstas nos itens 10.1.3 a multa será de 20%;

10.3.3. para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8 a multa será de 30%.

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

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

10.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3.1., caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão promotor da licitação, se for o caso.

10.7. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.



10.8. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica através do próprio sistema eletrônico do pregão ou pelo e-mail indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

11.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação e no sistema eletrônico do pregão, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

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

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1. As despesas decorrentes desta licitação onerarão a seguinte dotação orçamentária da corrente exercício: verba 3390-3900 e classificação programática 031701.17512.0034.2.148.



13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

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

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

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

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

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

13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio oficial www.daeamericana.sp.gov.br e na plataforma eletrônica do pregão.

13.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Documentos de Habilitação

ANEXO II - Termo de Referência

ANEXO III - Modelo de Proposta Comercial

ANEXO IV - Minuta do Contrato

ANEXO V – Modelo de Atestado de visita técnica

ANEXO VI - Modelo De Declaração De Opção Por Não Realizar A Visita Técnica



ANEXO VII – Modelo de Planilha de Composição de Custos

Americana, 12 de maio de 2026.

Fábio Renato de Oliveira
Superintendente



PROCESSO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/26
ANEXO I – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
- d) Ato constitutivo devidamente 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 estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

1.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados.

2. HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei 14.133/2021)

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, referente ao I.C.M.S;
- e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos mobiliários e incidentes sobre o objeto desta licitação;
- f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

3. HABILITAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei 14.133/2021)



- a) Registro ou inscrição da licitante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionista - CRN.
- b) Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, registrado(s) junto à entidade profissional competente CRN - Conselho Regional de Nutricionista, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis/similares com o objeto desta licitação (preparo e distribuição de alimentação com fornecimento de todos os gêneros e outros insumos necessários, pelo sistema on-site nas unidades da DAE, elaboração de cardápios e a logística de distribuição destes gêneros e insumos, nos locais de consumo, bem como a disponibilização da mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo).
- c) Para fins de comprovação, o(s) atestado(s) deverá (ão) dizer respeito à contratos executados ou em execução com as seguintes características mínimas:
- d) Deverá haver comprovação de experiência mínima e ininterrupta de **1 (um) ano** na prestação dos serviços.
- e) Comprovar a execução de mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições de maior relevância:

Item de maior relevância: REFEIÇÃO SERVIDA NA SEDE

Quantidade estimada para contratação por 1 (um) ano: 36.960

Quantidade exigida para comprovação por 1 (um) ano: 18.480

- e.1) A comprovação a que se refere o item "e" poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.
- f) Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao - Conselho Regional de Nutricionista.
- g) A comprovação de vínculo profissional será exigida na assinatura do contrato e poderá ser realizada pela contratada por meio de contrato social, registro em carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo que atenda aos requisitos e assuma a responsabilidade técnica pela execução dos serviços.
- h) Apresentação de atestado de visita técnica (Anexo V), caso realizada, ou de declaração de conhecimento do local e das condições de execução do objeto (Anexo VI), caso a licitante opte por não realizá-la.

4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;



b) A licitante deverá apresentar comprovação de possuir Capital Social mínimo de R\$ 433.905,29 (Quatrocentos e trinta e três mil, novecentos e cinco reais e vinte e nove centavos), equivalente a 10% (dez) do valor estimado da contratação, conforme demonstrado no Balanço Patrimonial do último exercício social, devidamente registrado.

c) Com vistas a atender o disposto no artigo 69 da Lei 14.133/2021 a Administração prevê no Edital de licitações a exigência de índices contábeis para a comprovação da boa situação financeira das empresas licitantes, sejam eles: liquidez corrente, liquidez geral e solvência geral.

d) O DAE conclui que o índice mínimo 1,00, exigido no Edital de licitação, para liquidez corrente, liquidez geral solvência geral são os aceitáveis para a Administração Pública, como descreve abaixo:

Liquidez Corrente: O índice mínimo 1,00 (hum inteiro) representa que a empresa licitante tem condições de arcar com as dívidas e obrigações de curto prazo. Abaixo desse índice indicaria que a empresa está operando com capital circulante líquido negativo, o que não daria segurança ao Município no cumprimento do contrato.

Liquidez Geral: Indica quanto a empresa licitante possui de circulante e realizável a longo prazo para cada R\$ 1,00 de dívida total, dessa forma a solicitação de índice mínimo 1,00 (hum inteiro) equivale a empresa possuir, a longo prazo, condições de arcar com as dívidas e obrigações.

Solvência Geral (endividamento): Expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em ativos (totais) para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

Sendo assim, o índice mínimo não superior a 0,50 (cinquenta centésimos) é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que quanto maior o resultado, melhor é a condição da empresa licitante. Desta forma, atende plenamente a Lei 14.133/2021 limitando-se a exigir índices que demonstrem a capacidade financeira dos licitantes com vistas ao compromisso a ser assumido para plena execução do contrato pois, permitem a comprovação da situação financeira da empresa de forma objetiva e foram estabelecidos observando valores usualmente adotados para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis.

e) Balanço Patrimonial, termos de abertura e encerramento e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios social, já exigíveis (Ativo – Passivo – Demonstração do Resultado do Exercício), devidamente assinados pelo sócio responsável ou equivalente, com suas folhas devidamente numeradas e com o devido registro na Junta Comercial ou órgão equivalente e, quando se tratar de sociedade por ações, devidamente publicado na Imprensa Oficial, que comprovem a boa situação financeira da interessada, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, aceitando-se a apresentação de



Balço de Abertura para as licitantes com menos de 01 (um) ano de existêcia;
e1) caso a licitante utilize-se da Escrituração Contábil Digital – ECD, nos termos dos Decretos Federais nº 6.022/07 e 8.683/16, deverá apresentar o recibo de entrega emitido pelo SPED.

f) Demonstrativo dos índices econômico-financeiros assinado pelo representante legal da empresa, extraídos do balanço referido no item “a”, a seguir mencionados:

• Índice de Liquidez Corrente (LC), igual ou maior que 1,00 (um inteiro), obtido através da seguinte fórmula:

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

• Índice de Liquidez Geral (LG), igual ou maior do que 1,00 (um inteiro) obtido através da seguinte fórmula:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG}}}$$

• Índice de Endividamento (EN), não superior a 0,50 (cinquenta centésimos), obtido através da seguinte fórmula:

$$EN = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

5.1. Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, conforme modelo Anexo I – A, elaborada em papel timbrado, atestando que:

a) atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);

b) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);

c) suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis



trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);

d) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);

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

f) está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em <https://diariooficial.americana.sp.gov.br>.

g) no caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

h) no caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;

i) não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 2.10 do edital;

j) está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.



PROCESSO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 10/26

ANEXO I – A

MODELO DE DECLARAÇÃO

, inscrita no CNPJ sob o nº , sediada na , por meio de seu representante legal abaixo identificado, DECLARA, sob as penas da Lei, que atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021) e declara ainda que:

- a)** atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
- b)** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
- c)** suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
- d)** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);
- e)** não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f)** está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em www.diariooficial.americana.sp.gov.br.
- g)** no caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- h)** no caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;
- i)** não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº



14.133/2021 e item 2.10 do edital;

- j)** está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

, de de 2026.

(Identificação e assinatura do representante legal da proponente)



PROCESSO N.º157/26
PREGÃO ELETRÔNICO N° 10/26

ANEXO I – B

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA QUE ASSINARÁ O CONTRATO

Nome completo:

RG n° – Órgão expedidor

CPF n°

Cargo que ocupa na empresa

Telefone para contato

Observação:

- Solicitamos a gentileza de preencher este formulário e entregá-lo juntamente com os documentos de habilitação . Caso essa empresa seja vencedora, estes dados facilitarão a elaboração e assinatura da ata referente a este procedimento licitatório.



PROCESSO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/26
ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento, preparo e distribuição de refeições e café da manhã, a serem preparados e servidos nas dependências do Departamento de Água e Esgoto de Americana - DAE, destinados aos seus servidores, bem como o fornecimento de marmitex em unidades operacionais externas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e considerando o art. 6º da Lei 14.133/2021 no inciso XXIII, alínea "a".

2. CLASSIFICAÇÃO DO BEM OU SERVIÇO

Considerando as definições constantes nos incisos XIII e XVI, do art. 6º da Lei 14.133/2021, o objeto pretendido enquadra-se como serviço comum e contínuo com dedicação exclusiva de mão de obra.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação se faz necessária para garantir a alimentação adequada e contínua aos servidores do Departamento de Água e Esgoto de Americana – DAE - AMERICANA, especialmente àqueles que atuam em regime operacional, em campo, em turnos variados ou em unidades descentralizadas, o que impossibilita o deslocamento para suas residências no horário das refeições.

3.2. O fornecimento de refeições e café da manhã assegura o cumprimento das obrigações legais relacionadas à saúde, segurança e dignidade dos trabalhadores, além de contribuir diretamente para a produtividade e a qualidade dos serviços públicos prestados à população.

3.3. A contratação busca atender ao interesse público de forma eficiente, contínua e com padrão de qualidade compatível com as diretrizes sanitárias, nutricionais e operacionais exigidas pelo DAE - AMERICANA, sendo inviável a execução direta pela Administração.

3.4. Esta contratação foi planejada com base na estimativa de demanda, nos dados históricos de consumo, nas condições operacionais da autarquia e na análise de risco, conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021.

3.5. O fornecimento das refeições citados anteriormente possuem amparo legal pelas Leis Municipal nº 1.771 de 22 de abril de 1981, Lei nº 1.890 de 02 de agosto de 1983, Lei Municipal nº 2.859 de 09 de novembro de 1994 art.1º, inciso II e pelo ATO S.A nº 001 de 15



de abril de 2013.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas foram definidas com base no histórico de consumo do DAE - AMERICANA e na demanda média diária prevista em contratações anteriores da Autarquia nos Pregões Presencias nrsº 08/2015, 06/2020 e 01/2022, considerando, entre outros parâmetros as informações prestadas pelo setor de Recursos Humanos.

| Especificação | Quantidade Estimada (unit.) 2 anos |
|--|---|
| 1- Refeição servida na sede (inclusive suco) | 73.920 |
| 2- Café da manhã | 63.360 |
| 3- Marmitex (Finais de Semana e Feriados) | 3.050 |
| 4- Almoço especial | 2.000 |
| 5- Café da manhã especial | 3.000 |

| Memória de cálculo em Unidades para 2 anos | |
|---|--------------------------|
| 140 unidades x 22 dias x 2 anos = 73.920 | - refeições na sede |
| 120 unidades x 22 dias x 2 anos = 63.360 | - café da manhã |
| 15 unidades x 52 sábados (2 anos) = 1.560 | - marmitex |
| 10 unidades x 52 domingos (2 anos) = 1.040 | - marmitex |
| 15 unidades x 15 feriados (2 anos) = 450 | - marmitex |
| 200 unidades x 5 dias x 2 anos = 2.000 | - almoço especial |
| 150 unidades x 10 dias x 2 anos = 3.000 | - café da manhã especial |

Observação: Os quantitativos poderão sofrer variação no decorrer do contrato em todas as opções a depender da necessidade da Autarquia, sendo que a quantidade acima é estimativa, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos de refeições efetivamente fornecidas.

5. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual – PCA do exercício de 2026, do DAE - AMERICANA (<https://daeamericana.sp.gov.br/editais-e-licitacoes/#plano-de-contratacao-anual>)

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. O DAE - AMERICANA fará à CONTRATADA o fornecimento gratuito do uso das



instalações destinadas aos serviços objeto desta licitação, bem como da água tratada e da energia elétrica, razão pela qual todas as licitantes interessadas em participar da licitação deverão apresentar suas propostas livres do custo dessas despesas.

6.2. Qualquer manutenção a ser realizada durante a vigência do contrato nas instalações físicas, elétricas e hidráulicas do refeitório e cozinha do DAE - AMERICANA destinadas ao objeto licitado, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.3. Todos os equipamentos, freezers, geladeiras, balcão térmico (Réchaud), módulo refrigerado para saladas e sobremesas, módulo para apoio com corre-bandeja, lavadora de louças, coifa, mobiliários, utensílios, lixos, suprimentos e demais equipamentos necessários para a cozinha industrial serão de responsabilidade da CONTRATADA em conformidade com as normas técnicas e em especial:

- **Cozinha:** Bancadas e prateleiras em aço inox, ausência de materiais porosos (madeira), lixeiras com pedal e tampa, dispensers de sabão e papel toalha.
- **Refeitório:** Mesas e cadeiras de fácil limpeza, assentos confortáveis, integridade física dos móveis (sem pregos expostos, lascas, estabilidade).
- **Segurança:** Mesas e cadeiras estáveis para evitar acidentes (EN 16139/EN 15372).

6.4. No refeitório do DAE - AMERICANA está disponível o equipamento abaixo no estado em que se encontra, devendo ser confirmado "in loco", conforme segue:

- 01 Coifa

6.5. Caso a CONTRATADA decida usufruir desses equipamentos, a manutenção dos mesmos será de responsabilidade da CONTRATADA durante toda a vigência do Contrato.

6.4. A manutenção dos equipamentos de forma preventiva e corretiva da CONTRATADA, será de sua total responsabilidade.

6.5. O controle de acesso ao Buffet de refeições será por meio de catraca eletrônica para os servidores do DAE – AMERICANA, terceirizados e visitantes a qual deverá estar instalada dentro do refeitório em local indicado pelo DAE – Americana e será de responsabilidade da CONTRATADA, bem como o software de controle de acesso e ser utilizado, a liberação do acesso deverá ser por proximidade através de crachá funcional, de terceirizado e/ou visitante, todo o acesso ao Buffet de refeições deverá ser controlado, para medição e fiscalização da DAE.

6.6. A catraca eletrônica deverá ser devidamente instalada na entrada do buffet de refeições possibilitando a leitura de crachá/cartão por aproximação atendendo os seguintes requisitos:



6.7. Além das adequações supra, visando melhoria na qualidade dos serviços a serem prestados, a futura CONTRATADA deverá, a suas expensas, sem direito a qualquer tipo de retenção ou indenização proceder:

- **Corrimão de acesso ao refeitório:** o existente de ferro deverá ser substituído por um confeccionado em inox em conformidade com as normas vigentes, devendo ser instalado em local indicado pela DAE.
- **Acesso da cozinha para refeitório:** O acesso é através de escada, podendo gerar risco de acidente. Ainda, sendo o acesso apenas através de escada, torna-se inviável o acesso para Pessoas Portadoras de Deficiência. Assim, a contratada deverá providenciar que o acesso seja realizado de concomitante, com uma rampa.
- **Estrutura da cozinha:** A CONTRATADA, deverá proceder com a substituição dos pisos e revestimentos quebrados/trincados e/ou soltos, bem como os revestimentos das pias e suas cantoneiras, instalação de cantoneiras de acabamento em alumínio na cor branca nos pontos das áreas de acesso, realizar a manutenção dos pontos de ferrugem das portas, ralos, grelhas e equipamentos e se necessário suas substituições quando necessário. Deverá ainda realizar a instalação e/ou manutenção de telas mosquiteiros, além de substituir a base dos equipamentos que estiverem apoiados com madeiras.
- **Área de devolução e higienização de pratos e bandejas:** Proceder com a manutenção das portas com ferrugem e da grelha de ferro do piso. Realizar ainda a instalação de tela de proteção, manutenção dos revestimentos quebrados e instalação de cantoneiras.
- **Refeitório:** Instalar porta de correr e suspensa em alumínio na cor branca no acesso a área dos sanitários.

6.8. Segurança

Controle de Identidade: Implementação de um sistema que verifique e valide a identidade dos usuários de forma precisa, confiável e rápida.

Prevenção de Acessos Não Autorizados: Garantir que apenas usuários autorizados possam acessar o buffet de refeições.

Monitoramento em Tempo Real: Capacidades para monitorar o fluxo de pessoas em tempo real e identificar rapidamente quaisquer tentativas de acesso não autorizado.

6.9. Eficiência Operacional

Velocidade de Processamento: O sistema deve permitir um fluxo rápido entrada e saída, minimizando filas e tempos de espera.

Integração com Outros Sistemas: Capacidade de se integrar com sistemas existentes no DAE - AMERICANA (por exemplo, sistemas de gestão, folha pagamento, banco de dados funcional e etc).

Facilidade de Uso: Interface amigável tanto para os usuários quanto para os administradores do sistema.



6.10. Gestão e Relatórios

Geração de Relatórios: Função para gerar relatórios detalhados sobre o uso do restaurante, incluindo número de acessos diários, tipo de usuário, horários de pico, etc.

Seção de Recursos Humanos: disponibilizar todo dia 21 de cada mês o Arquivo no formato TXT com a devida quantidade de refeições realizadas por cada usuário que será importado na folha de pagamento.

Auditoria e Registro de Eventos: Registro completo de todos os eventos de acesso para fiscalização e análises posteriores pela DAE.

Gestão de Permissões: Facilidade para configurar e modificar as permissões de acesso bem como cadastramento de crachás conforme necessidade da DAE.

6.11. Conformidade

Adequação às Normas de Segurança: O sistema deve estar em conformidade com todas as normas e regulamentos de segurança aplicáveis.

Proteção de Dados: Assegurar a proteção dos dados pessoais dos usuários, em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

O sistema de controle de acesso deve possibilitar o gerenciamento do consumo de refeições por parte da DAE, bem como melhorar a segurança do gerenciamento dos servidores garantindo o controle em tempo real do restaurante, em todo o seu período de funcionamento para café e refeições.

6.12. Necessidades Gerais

Eficiência Energética: Sistema que consuma menos energia e utilize componentes de longa durabilidade.

Durabilidade: Catraca eletrônica instalada deverá ser projetada para ter uma longa vida útil, minimizando a necessidade de substituição e manutenção.

Suporte Técnico: Disponibilidade de suporte técnico eficiente e rápido para resolver quaisquer problemas que possam surgir.

Capacidade de Expansão: O sistema deve ser capaz de expandir para acomodar um número maior de usuários ou integrar novas funcionalidades no futuro, com versão mínima com Windows 10.

Atualizações de Software/firmware: Facilidade para realizar atualizações de software sem interrupções significativas no serviço e manutenção do mesmo.

Economicidade: Trazer melhor utilização dos recursos humanos utilizados no processo atual.

6.13. Para o fechamento da fatura quinzenal, a CONTRATADA deverá encaminhar para a Seção de Recursos Humanos os arquivos de controles de acessos do período correspondente.

6.14. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento de G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo) e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados de propriedade do DAE - AMERICANA.

6.15. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram a cozinha e o refeitório do DAE - AMERICANA submetem-se ao regime de concessão de uso



de bem público.

6.16. Às suas expensas e a **título de comodato**, a empresa CONTRATADA deverá fornecer e instalar no refeitório do DAE - AMERICANA 02 (dois) CONDICIONADORES DE AR (SÓ FRIO) SPLIT PISO-TETO – 220 V - TRIFÁSICOS, COM CONTROLE REMOTO SEM FIO, COM CAPACIDADE, CADA UM, DE 60.000 (SESSENTA MIL) BTUS, que deverão ser instalados e estar funcionando no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato.

6.17. No encerramento do contrato, a empresa terá um prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, para retirada dos equipamentos, desde que não interfira ou atrapalhe o início dos trabalhos da empresa derradeira, caso contrário os mesmos deverão ser retirados imediatamente após o término do contrato.

6.18. Todas as manutenções preventivas e/ou corretivas nos aparelhos citados no Item 6.12 serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

6.19. A CONTRATADA deverá instalar defletor (corta vento) para os aparelhos de ar condicionado.

7. SUBCONTRATAÇÃO

Não será permitida a subcontratação, visando garantir a qualidade e a responsabilidade sobre o objeto, em certas circunstâncias, a subcontratação pode resultar em perdas de controle sobre a qualidade do serviço prestado, aumento de riscos operacionais no cumprimento de obrigações contratuais a não observância constitui motivo para penalização da CONTRATADA, não obstante a extinção do contrato, se for o caso.

8. GARANTIA DE PROPOSTA

No momento da apresentação da proposta, o licitante deverá comprovar o recolhimento da garantia de proposta que deverá ser no valor que corresponde ao importe de 1% (um por cento) do valor estimado, pelo prazo de 120 (cento e vinte) dias a partir da entrega da proposta e na forma de apresentação conforme Art. 58, § 1º, da Lei 14.133/2021.

A exigência de garantia de proposta no presente certame decorre do exercício do poder discricionário da Administração, com o objetivo de assegurar a seriedade das propostas apresentadas, bem como de reduzir riscos de desistências injustificadas que possam comprometer o regular andamento do procedimento licitatório.

9. GARANTIA CONTRATUAL

Será exigida a garantia contratual nos termos do art. 96 da Lei 14.133/2021.

A licitante vencedora deverá apresentar como condição para assinatura do contrato, a



comprovação do recolhimento, na importância correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, referente ao período de execução contratual, a título de garantia da contratação, devendo ser efetivada numa das modalidades previstas no §1º do Artigo 96 da Lei Federal nº Lei 14.133/21.

Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

No caso de fiança bancária, esta deverá conter:

- Prazo de validade, que deverá corresponder ao período de vigência do contrato;
- Expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o pagamento que for devido, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;
- Renúncia expressa do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos artigos 827 e 838 do Código Civil Brasileiro;
- Cláusula que assegure a atualização do valor afiançado.

A garantia prestada deverá ter prazo de validade correspondente a todo o período de vigência do contrato, e somente será restituída à contratada após o cumprimento integral das obrigações assumidas e a emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos Serviços por parte da DAE - AMERICANA.

Em caso de alteração contratual, a contratada deverá promover a complementação da garantia, bem como, se for o caso, o de sua respectiva validade, de modo a que o valor da garantia corresponda sempre ao percentual de 5% do valor contratual e o seu período de validade seja sempre correspondente ao prazo de vigência do contrato.

A licitante vencedora, no ato da assinatura do instrumento contratual, deverá autorizar o DAE - AMERICANA a promover, perante a entidade responsável pela o levantamento de valor devido em decorrência de aplicação de penalidade de multa.

Verificada essa hipótese, e não rescindido o contrato, a contratada ficará obrigada a efetuar o reforço da garantia, no valor correspondente ao levantamento feito, no prazo de 7 (sete) dias corridos, contados da data de recepção da notificação do respectivo abatimento, sob



pena de retenção dos pagamentos subsequentes até o limite suficiente para complementar a garantia.

10. PRAZO DO CONTRATO

10.1. A contratação será formalizada mediante instrumento contratual, com vigência inicial de 2 (dois) anos, contados a partir da emissão da Ordem de Serviço, nos termos e limites da Lei Federal nº 14.133, desde que haja justificativa da administração quanto à vantajosidade, interesse público e observância dos requisitos legais.

10.3. A contratação por esse período se mostra necessária em razão dos seguintes fatores:

10.3.1. Complexidade logística e operacional da execução e prestação do serviço, envolvem não apenas o fornecimento das refeições, mas também o preparo in loco, a manutenção das condições sanitárias e nutricionais adequadas, bem como a distribuição de marmitex para unidades externas.

10.3.2. Isso demanda mobilização estrutural significativa por parte da contratada (equipamentos, pessoal, insumos e logística), inviabilizando contratos de curtíssimo prazo e sucessivas trocas de fornecedor.

10.4. Dessa forma, a contratação inicial pelo prazo de 2 (dois) anos, visa assegurar a continuidade de um serviço essencial, respeitando os princípios da economicidade, da razoabilidade e da eficiência, em conformidade com o interesse público.

11. DO REAJUSTE

Havendo renovação o índice de reajuste a ser aplicado será o IPCA ou outro que venha a substituí-lo, tendo como base após 12(doze) meses da data do orçamento da Administração.

11.1. Da repactuação dos preços contratados (Lei 14.333 art. 92, V e X)

11.1.2. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da parcela relativa à mão de obra, após o interregno de um ano da convenção coletiva, mediante solicitação da **CONTRATADA**.

11.1.3. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato.

11.1.4. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.



11.1.5. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

11.1.6. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).

11.1.7. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021)

11.1.8. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

11.1.9. Na repactuação, o **DAE** não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade. (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021)

11.1.10. A **CONTRATADA** efetuará a comprovação da variação dos custos de mão de obra por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

11.1.11. A repactuação do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

11.1.12. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

11.1.13. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.



11.1.14. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

11.1.15. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

11.1.16. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao DAE ou ao contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

11.1.17. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.

11.1.18. O **DAE** decidirá sobre o pedido de repactuação de preços no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data do fornecimento, pela **CONTRATADA**, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados. (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º)

11.1.19. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo DAE para a comprovação da variação dos custos.

11.1.20. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

11.1.21. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

11.1.22. Caso tenha sido prestada, o contratado deverá complementar a garantia contratual, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

11.1.23. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.

11.1.24. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

12. EXECUÇÃO DO OBJETO

A CONTRATADA deverá dar início aos serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço a ser expedida pelo DAE -



AMERICANA através do Gestor do Contrato.

As refeições e cafés da manhã serão preparados, servidos e distribuídos na sede do DAE - AMERICANA e nos demais locais indicados constantes deste Termo de Referência.

Para manipular e servir alimentos no local, a empresa deve cumprir estritamente a RDC 216/2004 da ANVISA.

Os serviços de preparação e fornecimentos das refeições serão realizados na Cozinha Industrial do DAE - AMERICANA, sendo que as refeições do tipo "marmitex", também poderão ser preparadas na Cozinha Industrial da CONTRATADA, todas em conformidade com a legislação vigente.

Os serviços deverão ser supervisionados por uma Nutricionista que deverá estar disponível sempre que o Gestor ou Fiscais do contrato ou algum comensal desejar maiores informações relativas aos alimentos.

A CONTRATADA após análise e aprovação expressa da DAE, se necessária poderá terceirizar as refeições tipo marmitex respeitando o limite estipulado no Item 7 deste Termo, sendo que toda a execução de produção deverá estar em conformidade com a legislação vigente.

12.1. Almoço e cafés servidos na sede

12.1.2. As refeições e café da manhã devem ser preparados e servidos, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, conforme especificado neste Termo de Referência.

12.1.3. O café da manhã deverá ser servido no refeitório do DAE - AMERICANA a partir das 6h45min (seis horas e quarenta e cinco minutos) e até às 8h00min (oito horas), sendo a estimativa de 150 (cento e cinquenta) cafés da manhã por dia.

12.1.4. O café da manhã terá os seguintes componentes mínimos:

- a)** café coado e quente
- b)** leite longa vida tipo integral quente
- c)** pão francês fresco de 50 g (cinquenta gramas) com margarina ou manteiga, acondicionado em saquinho/embalagem individual
- d)** achocolatado
- e)** açúcar e adoçante

12.1.5. O almoço deverá ser servido no refeitório do DAE - AMERICANA a partir das 10h30min (dez horas e trinta minutos) e até às 13h00 (treze horas), de segunda à sexta-feira, sendo a estimativa de 180 (cento e oitenta) refeições por dia.

12.1.6. O almoço deverá apresentar, obrigatoriamente, os seguintes componentes:



a) prato principal composto diariamente por 02 (duas) opções de proteína, sendo obrigatoriamente 01 (uma) carne vermelha bovina ou suína e 01 (uma) carne branca (aves ou peixe), devendo ambas permanecerem disponíveis durante todo o período de distribuição das refeições.

b) arroz branco, arroz integral e feijão

c) guarnição (legumes, leguminosas, verduras, massas, preparação a base de farinha)

d) 03 (três) tipos de salada

e) 02 (dois) tipos de sobremesa

f) suco natural a partir da fruta, polpa de fruta ou concentrado, servido em sistema self-service, água e café à vontade.

g) ovo frito ou omelete como opção, caso os comensais recusem as opções principais referentes à alínea "a", devendo ser fornecidas no mínimo 02 (duas) unidades de ovos por comensal, quando escolhida a opção.

12.1.7. Outras exigências quanto ao almoço:

Será obrigatório servir todos os dias carne vermelha e carne branca (aves/peixe), sendo umas das opções grelhada, ficando proibida a repetição do mesmo tipo de carne por mais de três dias durante a semana, bem como em dias consecutivos.

As duas opções de proteína deverão permanecer disponíveis durante todo o período de distribuição, podendo o comensal optar por ambas ou por uma delas, observadas as gramaturas mínimas previstas neste Termo.

a) Fica proibido servir salsicha, hambúrguer, nuggets e steak.

b) Apesar de constar como uma opção, o ovo na forma frita ou omelete deverá estar diariamente disponível como alternativa para os comensais, além das opções do dia.

c) Obrigatoriamente, a empresa deverá servir massa às quintas-feiras, além do arroz e feijão, devendo estas ser diversificadas, ficando proibida a repetição do mesmo tipo no decorrer do mês vigente.

d) Em casos específicos de necessidade de alimentação diferenciada (cardápio light) devido a problemas de saúde (diabetes, colesterol, pressão alta, etc), a CONTRATADA deverá atender a solicitação mediante apresentação de carta médica.

e) Como sobremesa, não será permitido o fornecimento de doces industrializados (como bombons, paçoca, chocolates, entre outros), exceto às segundas-feiras, quando será admitida a oferta desses itens, em razão do tempo reduzido disponível para o preparo de sobremesas artesanais.

f) As sobremesas deverão ser caseiras (arroz doce, canjica, salada de frutas, doce de abóbora, doce de mamão, doce de banana, pudins, flans, etc), ficando vetados os doces industrializados em pó.

g) Quando do cardápio constar laranja, esta deverá ser servida descascada.

h) Quando do cardápio constar frutas que não possam ser distribuídas unitariamente (mamão, melão, melancia, etc.), as mesmas deverão, obrigatoriamente, ser servidas fatiadas.



i) No almoço, deverá ser servido suco natural ou concentrado e água, bem como o cafezinho.

j) O suco poderá ser preparado a partir de fruta natural, polpa de fruta ou concentrado, devendo ser disponibilizado, no mínimo, 02 (duas) vezes por semana na forma de suco natural.

k) Os sucos deverão apresentar padrão adequado de cor, sabor, aroma e consistência, sendo vedado o fornecimento de bebidas excessivamente diluídas ou com concentração insuficiente de fruta.

l) A CONTRATADA deverá disponibilizar diariamente opções adoçadas e não adoçadas de suco.

m) No período de inverno, deverá ser servido 01 (um) dia da semana no almoço sopa/caldos com sabores variados em substituição à guarnição.

n) Em caso de falta no mercado de algum gênero alimentício constante dos cardápios, o mesmo poderá ser substituído por outro similar em proteínas e valor nutritivo.

12.1.8. O cardápio deverá, obrigatoriamente, ser mantido inalterado do primeiro ao último horário, não podendo haver mudanças em quaisquer componentes (prato principal, guarnição, salada e sobremesa), salvo em casos justificados.

12.1.9. O cardápio deverá ser variado, servido também como complemento farinha (de mandioca simples ou temperada) não se admitindo a repetição dos pratos na mesma semana;

12.2. Refeições tipo marmitex e cafés

12.2.1. De segunda à sexta-feira, deverão ser fornecidos e entregues almoço/marmitex nos seguintes locais:

a) Em média 12 marmitex/dia na ETE Carioba – Estação de Tratamento de Esgoto, situada à Av. Carioba, s/nº, Bairro Carioba;

b) Em média 03 marmitex/dia na ETE – Praia Azul, situada à Caminho de Servidão – Estrada Fazenda Santa Lucia s/nº - Bairro Praia Azul.

Observação: O quantitativo do item anterior trata-se de almoço/marmitex produzido na SEDE e que devem ser entregues nos locais acima, embalados tipo marmitex, sendo que o montante faz parte do Item 4 Estimativa de quantidades – sub Item 1 – Refeição servida na sede.

12.2.2. Aos sábados, domingos e feriados, o almoço tipo marmitex deverá ser fornecido e entregue conforme nos locais e nos quantitativos abaixo:

a) Locais: Sede DAE, ETE Carioba, ETE Praia Azul e ETA Estação de Tratamento de Água

b) Sábados: 25 (vinte e cinco) unidades



c) Domingos: 10 (dez) unidades

d) Feriados: 20 (vinte) unidades

12.2.3. As marmitex deverão ser fornecidas no tamanho grande (**G**), peso mínimo total de 700 g, excluindo bebida e sobremesa, acondicionadas em recipientes adequados e próprios para o transporte e consumo de refeições, garantindo a conservação térmica e a segurança alimentar.

12.2.4. As marmitex deverão ser compostas por arroz, feijão, 02 carnes e guarnição, bem como o envio das saladas, suco, doces sobremesas e demais complementos.

12.2.5. A CONTRATADA deverá servir sob demanda de solicitação prévia, marmitex para refeição noturna, em virtude de horas-extras, realizadas por servidores do DAE - AMERICANA, as quais deverão ser entregues na sede do DAE - AMERICANA.

12.2.6. De **segunda à sexta-feira**, será servido o café da manhã na Sede do DAE - AMERICANA, deverão ser entregues café da manhã nos seguintes locais indicados abaixo, cuja distância total diária a ser percorrida é de aproximadamente 10 km (dez quilômetros):

a) 25 unidades - ETE Carioba - Estação de Tratamento de Esgoto, situada à Av. Carioba, s/nº, Bairro Carioba;

b) 08 unidades - ETE Praia Azul, situada à Caminho de Servidão – Estrada Fazenda Santa Lucia s/nº - Bairro Praia Azul;

c) 30 unidades - ETA – Estação de Tratamento de Água, situada à Praça Fernando Costa, s/nº, Bairro Cordenonsi.

12.3 A CONTRATADA fica proibida de servir refeições fora das instalações do DAE - AMERICANA, sob pena de rescisão contratual, exceção feita ao caso previsto no Item 12.2 deste Termo de Referência.

12.4. A distribuição das refeições e do café da manhã no refeitório deverá ser feita mediante o controle de acesso por catraca, através do qual haverá o controle do fornecimento e respectivo pagamento pelo DAE - AMERICANA;

12.5. Por ano serão realizados 05 (cinco) almoços especiais em datas comemorativas a serem solicitados pelo Gestor do Contrato e aprovados pela Superintendência com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

12.6. Durante o ano, poderão ser realizados 10 (dez) cafés especiais a serem solicitados pelo Gestor do Contrato e aprovados pela Superintendência com no mínimo 01 (uma) semana de antecedência.

13. INFORMAÇÕES TÉCNICAS E NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES



13.1. As refeições deverão ser elaboradas observando-se o equilíbrio nutricional e o adequado dimensionamento das porções, devendo a refeição completa apresentar peso médio mínimo de 600 g (seiscentos gramas), excluindo-se bebidas, sobremesas e saladas.

13.2. A distribuição dos alimentos deverá respeitar as gramaturas mínimas previstas neste Termo de Referência, admitindo-se variação de até 10% (dez por cento), para mais ou para menos, conforme a preparação, técnica culinária aplicada e características próprias do alimento.

13.2. Conteúdo dos cardápios

a) Salada

- Deverão ser fornecidos 03 (três) tipos de saladas: 01 (uma) folhosa, 01 (uma) crua e 01 (uma) cozida.
- Deverão ser fornecidos os seguintes temperos para salada: azeite, vinagre, sal, sumo de limão industrializado, pimenta, molho caseiro (Ex. mostarda com mel, molho verde, entre outros), etc.

b) Legumes / Leguminosas / Verdura

- Guarnições, legumes, verduras refogadas, cozidas ou preparações equivalentes: mínimo de 80 g.
- Preparações à base de batata, mandioca, mandioquinha, inhame, massas ou similares: mínimo de 100 g.

c) Prato principal

- Carne bovina sem osso (alcatra, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, maminha, lagarto, carne moída de 1ª (patinho) – mínimo 150 gramas
- Frango sem osso (filé de peito ou filé de sobrecoxa) – mínimo 150 gramas
- Coxa e sobrecoxa – mínimo 250 gramas
- Peixe (postas de pescada) – mínimo 150 gramas
- Peixe (filé de pescada, merluza, linguado, polaca) – mínimo 150 gramas
- Carne de porco magra (copa lombo, pernil, etc.)- mínimo 150 gramas
- Linguiça (toscana, frango, pernil, etc.) mínimo 120 gramas
- Feijoada completa (charque, bacon, costela suína, pé, rabo e orelha de porco, linguiça, paio, feijão preto de 1ª qualidade) – mínimo 350 gramas
- Ovo frito ou omelete (opcional) – mínimo equivalente a 02 (duas) unidades de ovos por porção

d) Cereal



- Arroz (arroz extra tipo 1, de grãos longos) – mínimo 150 gramas
- Arroz integral (arroz tipo agulhinha) - mínimo 150 gramas
- Feijão (Mulata gorda, branco, rajado, carioquinha e preto) – mínimo 80 gramas

e) Massas

- Macarrão tipo talharim, espaguete, parafuso ou penne – mínimo 120 gramas
- Lasanha – mínimo 250 gramas
- Capeleti – mínimo 120 gramas
- Caneloni – mínimo 120 gramas
- Ravioli – mínimo 120 gramas
- Nhoque de batata ou mandioca – mínimo 120 gramas

f) Sobremesas (para serem servidas juntamente com o almoço)

Deverão ser fornecidas sempre 01 (uma) fruta e 01 (um) doce.

Frutas

Poderão ser fornecidas frutas da época, frescas e de primeira qualidade, tais como, sem se limitar a: banana, maçã, goiaba, laranja, mamão, melão, melancia, abacaxi, ameixa, pera, manga, uva, mexerica e similares.

As frutas deverão ser servidas:

- em unidade média, quando compatível com sua forma natural de consumo; ou
- em fatias, metades ou porções fracionadas adequadas ao consumo individual.

Quando necessário, deverão ser previamente higienizadas, descascadas e/ou fatiadas.

As porções de frutas fracionadas deverão possuir peso aproximado entre 150 g e 250 g.

Doces

Os doces e sobremesas deverão possuir porção mínima aproximada de 80 g a 100 g, podendo consistir em gelatina, pudim, arroz doce, canjica, doce de frutas, pavês, mousses, flans, entre outros.

Obs. 1: Para as sobremesas deverão ser disponibilizadas colheres de inox.

Obs. 2: As sobremesas deverão ser servidas em embalagens com tampa.

g) Café da manhã

- café coado e quente; mínimo 80 ml



- leite longa vida tipo integral quente; mínimo 120 ml
- pão francês fresco de 50 g (cinquenta gramas) com margarina ou manteiga.
- achocolatado – mínimo 200 ml
- açúcar e adoçante à vontade

Obs: Deverá disponibilizar colheres de sobremesa descartáveis do tamanho 12,5 cm.

h) Cardápio Light

Este cardápio deverá estar disponível diariamente conforme Item 12 deste Termo de Referência.

a) Prato Principal

- Arroz Integral

b) Acompanhamento

- Leguminosa ou verdura refogada

c) Mistura

- Carne, frango ou peixe grelhados

d) Salada (idem cardápio principal)

- Sobremesas - frutas ou gelatina

i) Cardápio para eventos especiais

i1) Café da manhã especial

- café coado e quente; mínimo 80 ml
- leite longa vida integral quente; mínimo 120 ml
- pão francês fresco de 50 g (cinquenta gramas), com presunto e queijo, contendo recheio mínimo de 40 g por unidade.
- achocolatado – mínimo 200 ml
- suco de frutas natural ou longa vida, sabores variados, servido na proporção mínima de 200 ml por comensal.
- açúcar e adoçante à vontade

i1) Quando solicitado pelo DAE, os cafés da manhã especiais também deverão ser entregues nas unidades externas do DAE, inclusive ETE Carioba, ETE Praia Azul, ETA e demais locais indicados pela fiscalização, observando-se as mesmas condições de acondicionamento, transporte, higiene e conservação térmica previstas neste Termo de Referência.

i2) Almoço especial

Composição (preparação diferenciada):

- salada (03 (três) tipos de saladas mais elaboradas (Ex: ceaser, maionese, califórnia,



salpicão, etc.)

- guarnição (01 (um) tipo de guarnição mais elaborada (Ex: suflê, batata recheada, farofa com ovo, ratatouille, charutos de repolho, cuscuz, acompanhamentos de churrasco, etc.)
- prato principal (02 preparações dentre as constantes na **alínea c** mais elaboradas Ex: Bife à parmegiana, panqueca de frango, filé de pescada assado, filé ao molho madeira, chilli com carne, escondidinho de carne seca, virado a paulista, carnes preparadas como churrasco, etc.)
- cereais (Ex. arroz à grega, arroz de forno, carreteiro, etc, arroz branco normal, integral e feijão.
- massa (Ex: lasanha ao molho branco, capeleti ao 4 queijos, caneloni de escarola e frango, ravióli ao molho bechamel, nhoque a bolonhesa, etc.)
- sobremesas (sobremesas mais elaboradas, Ex. pavês, tortas, bolos de aniversário, pudim de padaria, sorvetes de massa, sorvetes de palito, petit gateou, etc.).

Os quantitativos deverão ser obedecidos conforme escopo do Item 4 deste Termo de Referência e as preparações deverão ser diferenciados, por se tratarem de datas especiais.

Os cardápios para eventos especiais que trata a letra "i" são sugestivos, podendo ser alterados em comum acordo entre a CONTRATADA e DAE, respeitando-se seus quantitativos e valores propostos.

13.3. Os pesos aqui expressos representam as quantidades mínimas admissíveis, não podendo ser servidos a nenhum comensal quantidades menores que as definidas, salvo a pedido.

13.3.1. As gramaturas previstas representam quantidades mínimas por porção servida ou disponibilizada, podendo a CONTRATADA fornecer quantidades superiores sem ônus adicional para o DAE.

13.3.2. Nos casos de distribuição em sistema self-service ou parcialmente self-service, as gramaturas previstas serão utilizadas como referência mínima de produção diária e suficiência de abastecimento, não constituindo limite individual obrigatório, exceto para itens porcionados, cabendo à fiscalização verificar a regularidade e manutenção integral dos itens durante todo o período de atendimento.

13.4. Quando o cardápio indicar, os bifos devem ser de tamanho regular, servidos em 1 (uma) unidade com peso mínimo de 150 gramas, não se admitindo retalhos de carne ou frações desconformes.

13.5 As gramaturas previstas para o prato principal referem-se à porção mínima de cada proteína quando servida ao comensal

13.6 Todas as gramaturas referem-se ao alimento pronto para consumo, salvo indicação expressa em contrário.



14. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

14.1. A apresentação de alimentos prontos durante as refeições no restaurante do DAE - AMERICANA será realizada em balcão térmico, com proteção contra moscas, mosquitos e demais insetos, que proporcione ao comensal os meios de serem servidos em quantidade e tipo de alimento constante do cardápio.

14.2. O fornecimento no restaurante poderá ocorrer em sistema self-service, parcialmente self-service ou serviço porcionado, conforme definido operacionalmente pela CONTRATADA, desde que observadas as especificações, exigências e quantidades mínimas previstas neste Termo.

14.3. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento e manutenção de todos os equipamentos e materiais necessários aos serviços (bandejas, pratos, copos e guardanapos descartáveis, talheres (garfos, facas e colheres de inox), palitos de dente, sachê de sal, copos descartáveis, galhetas, suqueira, sacos de lixo, papel toalha, álcool em gel, etc.).

14.4. A CONTRATADA deverá fornecer bandejas que deverão comportar 02 pratos de no mínimo 25 cm de diâmetro.

14.5. As refeições a serem fornecidas nos finais de semana devem ser acondicionadas em embalagens apropriadas (marmitex), colocadas em caixas térmicas, preferencialmente, de fibra ou isopor, que deverão estar sempre limpas, higienizadas e em bom estado, sem rachaduras, com tampas e em condições de vedação total.

14.6. A quantidade de embalagens individuais em cada caixa deve ser limitada a fim de evitar que o excesso de peso provoque o vazamento de alimento da embalagem, o que ocorrendo, a CONTRATADA terá de substituí-la.

14.7. Para a entrega das refeições, só será admitido veículo fechado.

14.8. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer ingredientes utilizados na elaboração de refeições, deverão estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

14.9. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não mais poderão ser utilizados em nenhuma hipótese.

14.10. Os estoques de mercadorias serão mantidos em níveis seguros e coerentes com as quantidades estabelecidas nas receitas e cardápios aprovados.

14.11. Caberá à FISCALIZAÇÃO realizar visitas periódicas aos depósitos de provisionamento para verificar o acondicionamento de gêneros perecíveis, bem como seu estado de conservação.

14.12. Todos os gêneros alimentícios que serão usados no preparo das refeições seus



armazenamentos e os materiais utilizados no fornecimento, deverão seguir os procedimentos técnicos da RDC 216/2004.

14.13 Carnes: somente será permitida a utilização de produtos animais de primeira qualidade adquiridos em estabelecimentos fiscalizados pelos serviços de inspeção estadual, comprovados através de certificados de inspeção. Para o preparo, as carnes em geral devidamente limpas de modo que ocorra a remoção total de nervuras e demais aparas (gorduras, etc).

14.14. Verduras e Legumes: deverão ser frescos, firmes e de 1ª qualidade.

14.15. Frutas: todas de 1ª qualidade, maduras, frescas e firmes.

14.16. Sal: refinado e iodado de 1ª qualidade.

14.17. Azeite de mesa para salada: azeite de oliva.

14.18. Ovos: do tipo de granja, "Grande".

14.19. O preparo dos alimentos, em todas as fases, deverá ser executado por pessoal comprovadamente especializado, dentro dos princípios de nutrição, das melhores técnicas de culinária e dos mais rigorosos padrões de higiene, segundo as normas, resoluções e orientações da Vigilância Sanitária.

14.20. Todos os empregados da CONTRATADA que lidarem ou não com alimentos, em qualquer fase da preparação, cocção e distribuição, deverão obedecer rigorosamente as especificações de higiene e vestuários estabelecidas para as empresas do ramo de alimentação industrial e apresentarem o controle de saúde ocupacional exigido pelo Ministério do Trabalho e controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária (Portaria CVS nº5 de 09/04/2013) comprovando estarem aptos para o trabalho.

14.21. Os pratos e todos os utensílios de uso no restaurante do DAE - AMERICANA, após serem usados devem ser lavados e esterilizados de forma a serem reutilizados dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.

14.22. Após as refeições, a CONTRATADA providenciará a lavagem geral e completa dos pisos, entradas e banheiros de serviço, depósitos, escadas de acesso e dependências da cozinha, inclusive as coifas e exaustores além da remoção do lixo gerado pelos serviços do restaurante para local apropriado (abrigo de resíduos).

14.23. Os equipamentos térmicos deverão permanecer ligados e em pleno funcionamento durante todo o período de distribuição. Os alimentos deverão ser mantidos e distribuídos em temperaturas adequadas ao consumo, observando-se a legislação sanitária vigente, especialmente:



a) preparações quentes: temperatura mínima de 60°C;

b) preparações frias, saladas e sobremesas refrigeradas: temperatura máxima de 10°C.

A fiscalização poderá realizar aferições durante o período de distribuição das refeições.

14.24. A CONTRATADA deverá manter todos os itens constantes do cardápio disponíveis durante todo o período de distribuição das refeições, sendo que eventual falta temporária deverá ser regularizada no prazo máximo de 15 (quinze) minutos.

14.25. A CONTRATADA deverá manter condições adequadas de conforto térmico no refeitório e áreas de refeição durante todo o período de funcionamento, adotando as medidas necessárias para garantir temperatura ambiente compatível com a permanência e alimentação dos usuários.

14.26. Os aparelhos de ar-condicionado não poderão direcionar fluxo de ar diretamente sobre mesas, assentos, filas de distribuição, balcões térmicos, réchauds, buffet, alimentos expostos ou pontos fixos de permanência de comensais e funcionários.

14.27. A CONTRATADA deverá providenciar a instalação de defletores, ajustes de direcionamento ou outros dispositivos de dispersão do fluxo de ar, de modo a evitar incidência direta e desconforto térmico aos usuários.

14.28. A CONTRATADA deverá manter instaladas e em perfeito funcionamento cortinas de ar nas entradas da cozinha industrial e do refeitório, visando auxiliar no controle térmico, sanitário e na redução da entrada de insetos e partículas externas.

OBS.: As alterações eventuais de cardápio deverão ter autorização prévia do Gestor do contrato indicado pelo DAE - AMERICANA.

As frutas podem ser substituídas por frutas da época como também os doces podem ser substituídos por similares.

15. DAS EXIGÊNCIAS DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

15.1. Lavar as mãos constantemente, com água, sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte;

15.2. Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;

15.3. Afastar da manipulação dos alimentos, funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes;

15.4. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;



- 15.5.** Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos;
- 15.6.** Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las;
- 15.7** Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
- 15.8.** Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;
- 15.9.** Não é permitido o reaproveitamento de preparações quentes (arroz, feijão, carnes, massas, etc.) de uma refeição para outra.
- 15.10.** Não serão permitidos nos procedimentos de higiene:
- a)** varrer a seco nas áreas de manipulação;
 - b)** uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
 - c)** usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

16. DO PESSOAL PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 16.1.** Os empregados da CONTRATADA deverão ser admitidos de acordo com a legislação trabalhista em vigor e demais exigências aplicáveis;
- 16.2.** Os empregados da CONTRATADA não terão qualquer vínculo trabalhista com o DAE - AMERICANA, cabendo exclusivamente à primeira responder por seus direitos e obrigações;
- 16.3.** É obrigatória a permanência da(o) Nutricionista, legalmente habilitada nas dependências do restaurante para o exercício da profissão, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, temperatura, higienização e distribuição do café da manhã e refeições.
- 16.4.** Os empregados da CONTRATADA que irão prestar os serviços no interior das dependências do DAE - AMERICANA deverão trajar uniforme, rede e touca nos cabelos, bem como calçados, todos de cor branca, observando rigoroso asseio e boa apresentação, e de acordo com a legislação em vigor.
- 16.5.** O uniforme não poderá imitar, ser idêntico ou marcas similares ao uniforme adotado pelo DAE - AMERICANA;
- 16.6.** A empresa terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis para providenciar uniforme e



crachá para cada novo funcionário;

16.7. Na ocasião da implantação dos serviços será dado prazo máximo de 15 dias úteis para adoção de uniforme e crachás;

16.8. Todas as ordens dadas pela FISCALIZAÇÃO ao preposto identificado no contrato serão consideradas como se fossem dirigidas diretamente à CONTRATADA. Por outro lado, todo e qualquer ato efetuado ou disposição tomada pelo referido preposto, ou ainda omissões de responsabilidade do(s) mesmo(s), serão consideradas para todo e qualquer efeito como tendo sido da CONTRATADA;

16.9. O preposto responsável pelo contrato deverá estar sempre em condições de atender à FISCALIZAÇÃO e prestar-lhe todos os esclarecimentos e informações necessários.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA DAE

17.1. Disponibilizar as instalações físicas, conforme relacionado neste Termo de Referência.

17.2. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, defeitos e irregularidades encontradas na execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;

17.3. Informar a CONTRATADA sobre quaisquer alterações de horários e rotinas de serviço;

17.4. Ficam reservados à GESTÃO/FISCALIZAÇÃO o direito e a autoridade para resolver todos e quaisquer casos singulares, duvidosos, omissos, não previstos no contrato, neste Termo de Referência, orçamento e em tudo mais que de qualquer forma se relacione ou venha a se relacionar, direta ou indiretamente, com a prestação dos serviços em questão.

17.5. A FISCALIZAÇÃO poderá exigir a qualquer momento, de pleno direito, que sejam adotadas pela CONTRATADA, providências suplementares necessárias ao bom andamento do serviço.

17.6. Efetuar mensalmente o pagamento das refeições e café da manhã, efetivamente servidos aos servidores e de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

18.1. Como parte de sua responsabilidade com o DAE - AMERICANA, a CONTRATADA deverá submeter à aprovação da FISCALIZAÇÃO os cardápios semanais, bem como alterações referentes a qualquer Item constante neste Termo de Referência, com a antecedência suficiente para sejam realizados ajustes sugeridos pelo DAE - AMERICANA antes do início da aplicação do mesmo;

18.2. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente atender as solicitações de adequação do



cardápio ou qualquer outra solicitação feita pela FISCALIZAÇÃO no máximo até o final da semana vigente do registro da reclamação;

18.3. Manter fixado em local visível o cardápio semanal do Restaurante;

18.4. Deverá a CONTRATADA acatar de modo imediato às ordens da FISCALIZAÇÃO, dentro deste Termo e do contrato;

18.5. Preparações que apresentem sinais de deterioração, queima, cocção inadequada, excesso de sal, temperatura imprópria, contaminação, aparência inadequada ou qualquer desconformidade com os padrões de qualidade exigidos poderão ser recusadas pela FISCALIZAÇÃO, devendo a CONTRATADA providenciar sua imediata substituição, sem ônus adicional ao DAE.

18.6. A CONTRATADA deverá permanentemente ter e colocar à disposição da FISCALIZAÇÃO os meios necessários e aptos a permitir a medição dos serviços prestados, bem como a inspeção das instalações, dos materiais e dos equipamentos sem agendamento prévio;

18.7. A existência e a atuação da FISCALIZAÇÃO em nada diminuem as responsabilidades únicas, integrais e exclusivas da CONTRATADA no que concerne à prestação dos serviços e suas implicações próximas ou remotas, sempre de conformidade com o contrato, demais leis ou regulamentos vigentes.

18.8. Responder pela manutenção diária das instalações da Cozinha/ Restaurante, mantendo toda a área concedida (salão, cozinha, vestiário, banheiros, etc.) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, equipamentos e utensílios domésticos utilizados nas refeições;

18.9. Disponibilizar materiais descartáveis (guardanapo, palito, copo, saquinho para os talheres). Os talheres, inclusive a colher de sobremesa, que por sua vez também deve ser de inox, devem ser acondicionados em pacote plástico, juntamente com o guardanapo e palito;

18.10. O tipo de guardanapo de papel disponibilizado pela CONTRATADA será de papel folha simples pequeno (22,50 x 22,50 cm) pelo menos;

18.11. O mesmo tipo de carne branca não pode ser repetido por mais de três dias durante a semana e não deve ser servido em dias consecutivos e nem preparada da mesma maneira;

18.12. O único alimento embutido admitido será a lingüiça tipo toscana;

18.13. As saladas também devem ser diversificadas, não devendo ser repetidas mais de



duas vezes durante a semana;

18.14. É proibido servir limão, farofa, torrada e batata-palha em substituição às saladas;

18.15. Fica proibido servir salsicha, hambúrguer, nuggets e steaks;

18.16. É proibido servir suco e leite em pó;

18.17. A CONTRATADA deverá garantir que todos os funcionários tenham acesso ao café da manhã completo, sem que falte nenhum componente;

18.18. O pão francês servido no café da manhã deverá ser fresco e estar acondicionado em saquinhos ou outra embalagem individual;

18.19. Preparações que apresentem sinais de deterioração, queima, cocção inadequada, excesso de sal, temperatura imprópria, contaminação, aparência inadequada ou qualquer desconformidade com os padrões de qualidade exigidos poderão ser recusadas pela FISCALIZAÇÃO, devendo a CONTRATADA providenciar sua imediata substituição, sem ônus adicional à DAE.

18.20. A CONTRATADA deverá providenciar a substituição periódica de pratos e talheres danificados, sendo expressamente proibido manter para uso pratos lascados ou trincados e talheres tortos e defeituosos, bem como facas sem corte.

18.21. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha e das mãos dos empregados, conforme a legislação em vigor.

18.22. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;

18.23. As atividades do restaurante deverão ficar sob a supervisão de uma Nutricionista, legalmente habilitada para o exercício da profissão, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, temperatura, higienização e distribuição das refeições.

18.24. A nutricionista descrita no item anterior deverá obrigatoriamente estar presente em todo o período de funcionamento do restaurante, ou seja, desde o início do preparo do café da manhã/refeições até o fechamento do refeitório para utilização dos funcionários;

18.25. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.

18.26. Realizar dedetização a cada 06 (seis) meses, por solicitação do Gestor ou em caso das instalações apresentarem sinais de infestação com insetos e/ou pragas. O comprovante



da realização do serviço deverá ser fixado em local visível e ficar disponível para fiscalização.

18.27. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral posteriormente, para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;

18.28. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao Gestor do Contrato do DAE - AMERICANA;

18.29. Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários, através de exames de saúde periódicos de acordo com as normas vigentes em especial NR07;

18.30. Garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis e de acordo com a legislação em vigor;

18.31 Manter quadro de funcionários, com número compatível às atividades prestadas, sendo obrigatória a presença nas seguintes quantidades e locais descritos abaixo:

a) No refeitório: 02 (sendo um para servir e 01 para limpeza);

b) Na lavagem de louças e utensílios: 01.

18.32. Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições;

18.33. Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do DAE - AMERICANA, aquele que não preencher esta exigência.

18.34. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

18.35. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do ambiente onde funciona a Refeitório;

18.36. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;

18.37. Coletar diariamente **Amostra Testemunha de Alimentos** (CVS 5/13 (SP) e RDC 216) de 100 (cem) a 300 (trezentas) gramas de amostras de todas as preparações. Estas devem



ser coletadas com luvas descartáveis e os mesmos utensílios utilizados na distribuição, armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador (abaixo de 4° C) por 48 horas e de acordo com a legislação em vigor.

18.38. Realizar, às suas expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, intoxicação alimentar ou inadequação ao consumo;

18.39. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens do DAE - AMERICANA pelo pessoal encarregado da execução dos serviços ou que venha representar, ou que esteja a serviço da CONTRATADA;

18.40. Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 (seis) meses ou quando necessário, caberá a CONTRATADA a comunicação com antecedência ao FISCAL do contrato;

18.41. A estrutura do balcão(ões) onde ficam localizados os rechauds devem ser de aço inox ou qualquer outro material inoxidável, ficando completamente vetado o uso de balcões de madeira;

18.42. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente a manutenção de qualquer equipamento que apresente defeito, devendo providenciar outro em substituição, caso o prazo para execução do reparo seja prolongado;

18.43. Comunicar a DAE sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações;

18.43. A CONTRATADA deverá disponibilizar álcool em gel 70° em todas as mesas do refeitório, bem como na entrada e na saída do réchaud, inclusive sua reposição;

18.44. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza constante em todas as dependências do refeitório, inclusive das mesas e do chão;

18.45. Os recipientes contendo lixo deverão ficar posicionados o mais longe possível da cozinha e lavados diariamente, conservando-os tampados e distantes das portas do restaurante;

18.46. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações do DAE - AMERICANA, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo;

18.47. Repor material ou equipamento cedido pelo DAE - AMERICANA, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo



de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade;

18.48. Não se opor à realização de eventos no espaço do refeitório quando forem apoiados ou realizados pelo DAE - AMERICANA, situação que haverá comunicação prévia;

18.49. A CONTRATADA deverá negociar diretamente preços e formas de pagamentos, com as empresas terceirizadas que prestam serviços ao DAE - AMERICANA, caso estas manifestem interesse em contratar o fornecimento destes serviços para seus funcionários.

18.50. Os quantitativos ora negociados não estão contemplados no Item 4 deste Termo de Referência, os acessos deverão ser computados em relatório específico e disponibilizado para a DAE para fins de fiscalização juntamente com as informações do Item 6.10 – Seção de Recursos Humanos.

18.51. Apresentar quinzenalmente o relatório de faturamento e a nota fiscal das refeições, a qual será paga em até 30 (trinta) dias de acordo com o Item 4 deste Termo de Referência.

18.52. Anexar juntamente com a nota fiscal/fatura, cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente;

18.53. No início e no final do prazo contratual, as instalações do restaurante e demais dependências ligadas a prestação do serviço deverão ser vistoriadas pelo Gestor e Fiscal do contrato em conjunto com o preposto da CONTRATADA para verificação das perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições pelo próximo cessionário.

18.54. Não se poderá alegar, em hipótese alguma, como justificativa ou defesa, por qualquer elemento da CONTRATADA, o desconhecimento, incompreensão, dúvida ou esquecimentos das cláusulas e condições deste Termo de Referência.

18.55. O não cumprimento a quaisquer cláusula presente neste Termo de Referência fica sujeito a aplicações de sanções previstas em contrato ou na lei de licitações;

18.56. Sem prejuízo das demais obrigações previstas neste Termo de Referência e no instrumento contratual, a CONTRATADA deverá adotar, durante toda a vigência do contrato, as medidas necessárias à mitigação dos impactos ambientais decorrentes da prestação dos serviços, observando a legislação ambiental e sanitária vigente, bem como as diretrizes de sustentabilidade aplicáveis às contratações públicas.

18.57. No que se refere à gestão de resíduos sólidos, a CONTRATADA deverá:

18.57.2.1 Segregar os resíduos gerados nas atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e limpeza, separando os resíduos orgânicos, recicláveis (plásticos, papéis, metais, vidros) e rejeitos, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei



Federal nº 12.305/2010) e com o Programa de Coleta Seletiva adotado pelo DAE — Americana.

18.57.2.2 Acondicionar os resíduos em sacos plásticos resistentes e adequados à natureza de cada tipo de resíduo, mantendo os recipientes de lixo permanentemente tampados, higienizados diariamente e posicionados o mais distante possível da cozinha e das portas do restaurante.

18.57.2.3 Providenciar a remoção diária dos resíduos para o abrigo externo indicado pelo DAE, vedado o acúmulo de lixo nas dependências da cozinha ou do refeitório por período superior a 24 horas.

18.57.2.4 Dar destinação ambientalmente adequada aos resíduos de óleos e gorduras resultantes dos processos de fritura e preparo, vedado o descarte desses resíduos na rede de esgoto ou em qualquer corpo receptor. Os óleos e gorduras usados deverão ser armazenados em recipientes vedados e entregues a empresa coletora licenciada, com comprovação mediante nota fiscal ou termo de recebimento.

18.57.2.5 Reduzir, na medida do possível, a geração de resíduos de embalagens descartáveis, adotando preferencialmente embalagens fabricadas com materiais recicláveis, biodegradáveis ou com menor impacto ambiental, sem prejuízo das exigências sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência.

18.57.2.6 Apresentar, quando solicitado pelo Gestor ou Fiscal do Contrato, comprovação da destinação adequada dos resíduos gerados.

18.57.3 No que se refere à gestão de efluentes líquidos, a CONTRATADA deverá:

18.57.3.1 Lançar exclusivamente na rede de esgoto sanitário do DAE os efluentes líquidos gerados nas atividades de lavagem de louças, utensílios, equipamentos, pisos e demais dependências, vedado qualquer descarte irregular em ralos pluviais, áreas externas ou corpos hídricos.

18.57.3.2 Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis, com poder bactericida e ação fungicida, devidamente registrados nos órgãos competentes, em dosagens adequadas e em conformidade com as orientações dos fabricantes, evitando o descarte de concentrações excessivas de produtos químicos na rede de esgoto.

18.57.3.3 Manter as caixas de gordura e demais dispositivos de separação de resíduos líquidos instalados nas dependências da cozinha em perfeitas condições de funcionamento, realizando a limpeza e o esvaziamento periódicos por empresa especializada, com destinação adequada do material removido.

18.57.4 No que se refere ao controle de emissões atmosféricas, a CONTRATADA deverá:



18.57.4.1 Manter o sistema de coifa, exaustão e filtragem da cozinha em perfeitas condições de funcionamento, realizando a limpeza e a manutenção preventiva e corretiva com a periodicidade necessária, de forma a controlar a emissão de vapores, odores e material particulado para o ambiente externo.

18.57.4.2 Realizar a manutenção preventiva semestral e a manutenção corretiva imediata dos equipamentos a gás (fogões, fornos e similares), de modo a garantir a eficiência da combustão do GLP e minimizar a emissão de gases resultantes de combustão incompleta.

18.57.4.3 Assegurar que os condicionadores de ar fornecidos em regime de comodato sejam submetidos à limpeza e manutenção preventiva semestral, incluindo a higienização dos filtros, evitando a emissão de partículas e agentes biológicos no ambiente do refeitório.

18.57.5 No que se refere à eficiência energética, a CONTRATADA deverá:

18.57.5.1 Utilizar, preferencialmente, equipamentos com classificação de eficiência energética A ou equivalente, conforme o Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) do Inmetro, em atenção às diretrizes de sustentabilidade nas contratações públicas.

18.57.5.2 Adotar boas práticas de uso racional de energia elétrica nas dependências da cozinha e do refeitório, tais como o desligamento de equipamentos fora do horário de operação, a manutenção regular para preservação da eficiência dos motores e compressores e o uso adequado dos sistemas de refrigeração.

18.57.5.3 Realizar a manutenção preventiva semestral de todos os equipamentos elétricos sob sua responsabilidade, conforme exigido neste Termo de Referência, contribuindo para a preservação da eficiência energética e para a redução do consumo ao longo da vigência contratual.

18.57.6 No que se refere ao transporte de refeições às unidades externas, a CONTRATADA deverá:

18.57.6.1 Utilizar veículo fechado, em boas condições de conservação mecânica e com revisões em dia, de forma a minimizar as emissões veiculares decorrentes dos deslocamentos realizados para entrega de marmitex e cafés da manhã nas unidades operacionais externas do DAE.

18.57.6.2 Planejar as rotas de entrega de modo a otimizar os deslocamentos, evitando trajetos desnecessários e contribuindo para a redução das emissões de CO₂ e outros poluentes atmosféricos.

18.57.6.3 Manter os veículos utilizados na execução dos serviços com a



documentação de regularidade ambiental (laudos de emissões veiculares) em conformidade com a legislação vigente, apresentando comprovação sempre que solicitado pela fiscalização.

18.57.7 No que se refere ao controle de pragas urbanas e vetores, a CONTRATADA deverá:

18.57.7.1 Realizar dedetização e controle integrado de pragas (CIP) nas dependências da cozinha, refeitório e áreas correlatas a cada 6 (seis) meses, ou em prazo menor sempre que as instalações apresentarem sinais de infestação por insetos, roedores ou quaisquer outros vetores, mediante comunicação prévia ao Gestor do Contrato.

18.57.7.2 Utilizar exclusivamente produtos saneantes registrados na ANVISA, aplicados por empresa especializada devidamente licenciada pelos órgãos competentes, fixando o comprovante de realização do serviço em local visível nas dependências do restaurante.

18.57.7.3 Adotar medidas preventivas permanentes de controle de pragas, incluindo: vedação de frestas e ralos; armazenamento adequado de alimentos em recipientes fechados; limpeza imediata de resíduos de alimentos após cada refeição; e manutenção dos recipientes de lixo tampados e higienizados diariamente.

18.57.7.4 Realizar a dedetização sempre ao final do expediente, providenciando faxina geral das instalações posteriormente à aplicação dos produtos saneantes, antes da retomada das atividades.

18.57.8 No que se refere às boas práticas gerais de sustentabilidade, a CONTRATADA deverá:

18.57.8.1 Utilizar racionalmente os recursos naturais disponibilizados pelo DAE, em especial a água tratada e a energia elétrica, evitando desperdícios e adotando medidas de uso eficiente durante todas as fases da execução dos serviços.

18.57.8.2 Dar preferência, na aquisição de gêneros alimentícios, a fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção, incluindo, sempre que viável e sem comprometimento da qualidade e dos preços, produtos de origem local ou regional, de agricultura familiar ou com certificações ambientais reconhecidas.

18.57.8.3 Orientar e treinar seus empregados quanto às práticas de sustentabilidade ambiental adotadas na execução do contrato, incluindo a correta segregação de resíduos, o uso racional de água e energia e o manuseio adequado de produtos de limpeza.

18.57.8.4 Comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato qualquer ocorrência ou incidente ambiental verificado nas dependências da cozinha ou do refeitório, tais como vazamentos, derrames de produtos químicos, entupimentos na rede de esgoto ou sinais de infestação por pragas.



18.57.9 O cumprimento das obrigações previstas neste tópico será objeto de fiscalização periódica pelo Fiscal Operacional do Contrato, que poderá, a qualquer tempo e sem agendamento prévio, vistoriar as instalações, verificar os comprovantes de destinação de resíduos, os laudos de dedetização e os registros de manutenção dos equipamentos.

18.57.10 O descumprimento de qualquer das obrigações previstas neste tópico sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas no instrumento contratual e na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da obrigação de reparação integral dos danos ambientais eventualmente causados.

19. GESTÃO DO CONTRATO

19.1. Gestão e fiscalização do contrato objetivando a verificação do cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos, e nos termos do Art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e da Portaria nº 1.318/25 serão realizadas por servidores indicados pelo DAE - AMERICANA.

19.2. O DAE - AMERICANA designa o servidor James de Oliveira, matrícula nº 1495, como Gestor do contrato, para desempenhar as atividades gerenciais do contrato.

19.3. O DAE - AMERICANA, designa as servidoras: Sonia Aparecida Bonesso, matrícula nº 961 para Fiscal Operacional e Camila Nardini de Oliveira Roland, matrícula 1563 Fiscal Administrativa do contrato, que realizarão suas atividades de fiscalização, acompanhamento da execução dos serviços. Os fiscais informarão ao Gestor do Contrato, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

19.4. Os fiscais poderão ser auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-los com informações relevantes para prevenir riscos na execução do contrato.

19.5. A fiscalização do DAE - AMERICANA terá livre acesso aos locais de execução dos serviços;

19.6. O DAE - AMERICANA poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de profissionais da CONTRATADA que estiverem sem uniforme ou crachá, que embarçarem ou dificultarem a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do DAE - AMERICANA, julgar inconveniente.

19.7. Apenas o Gestor do Contrato e os Fiscais do Contrato estão autorizados a exigir as obrigações desse Termo de Referência;

19.8. A existência e a atuação da fiscalização do DAE - AMERICANA em nada restringe a responsabilidade única e exclusiva da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por



qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATADA ou de seus agentes e prepostos.

19.9. O DAE - AMERICANA reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designado.

19.20. A qualquer tempo, a fiscalização, poderá efetuar vistorias nos locais apontados pela CONTRATADA para verificação das informações transmitidas, detendo de poder para questionar a metodologia apresentada.

20. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

20.1. A FISCALIZAÇÃO dos serviços será exercida pelo fiscal operacional do contrato designado pelo DAE - AMERICANA, que terá, dentre outras incumbências, as seguintes:

- a) Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto, bem como solicitar eventuais alterações visando a melhor prestação dos serviços;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato;
- d) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, verificando, ainda, os hábitos de higiene do pessoal da CONTRATADA;
- e) Fazer vistorias periódicas do local de preparo e da distribuição do café da manhã e das refeições;
- f) Fiscalizar, rigorosamente, a higiene e conservação dos alimentos;
- g) Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de FISCALIZAÇÃO sanitária e propor vistoria, se necessário;
- h) Anotar todas as queixas a serem examinadas e determinar o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos verificados;
- i) Verificar a qualificação dos empregados da CONTRATADA;
- j) Propor ao Gestor aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e/ou contrato, quando for o caso.

20.2. A FISCALIZAÇÃO operacional realizará pesquisa para avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora e o nível de satisfação dos usuários, levando em consideração os seguintes aspectos:



- a) Qualidade dos produtos fornecidos;
- b) Cardápio;
- c) Atendimento no local.

20.3. A FISCALIZAÇÃO exercida pelo DAE - AMERICANA não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

21. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

21.1. As medições serão quinzenais e serão fiscalizadas pelo Fiscal Administrativo pelo prazo de até 03 (três) dias úteis, não havendo qualquer apontamento, será autorizada a emissão da Nota Fiscal da respectiva medição, o pagamento se dará em 30 (trinta) dias corridos do aceite da Nota Fiscal.

21.2. Após o término de cada período quinzenal, a CONTRATADA entregará relatório contendo o quantitativo das refeições efetivamente servidas.

21.3. O relatório de medição deverá discriminar o número do presente contrato, do processo administrativo, o seu objeto e o período abrangido por ela.

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

21.5. Serão considerados somente os serviços efetivamente executados e apurados.

21.6. Previamente a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;

21.7. Caberá ainda a CONTRATADA apresentar, juntamente com a Nota Fiscal e sempre que solicitado pela Administração, sob pena de multa, as seguintes comprovações:

- a) o recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual;
- b) o recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- c) o pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;
- d) o fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;
- e) o pagamento do 13º salário;
- f) a concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- g) a realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;



- h)** os eventuais cursos de treinamento e reciclagem;
- i)** o encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como a RAIS e o CAGED;
- j)** o cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e
- k)** o cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato.

21.8. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao DAE;

21.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

21.10. Constatando-se a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do DAE - AMERICANA.

21.11. Persistindo a irregularidade, o DAE - AMERICANA através do Gestor do contrato deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

21.12. Quando a CONTRATADA não comprovar sua regularidade fiscal mediante apresentação das competentes certidões, havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação.

21.13. Quando a irregularidade constatada for quanto a falta de pagamento dos encargos previdenciários e trabalhistas, por força do disposto no art. 121, §3º, II da Lei nº 14.133/2021, não haverá pagamento à CONTRATADA até que haja a regularização da situação.

21.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação vigente.

22. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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



juízo pelo Menor Preço Global, pelo modo de disputa **ABERTO/FECHADO**.

23. AMOSTRA OU PROVA DE CONCEITO

Não será exigido.

24. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL

a) Registro ou inscrição da licitante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionista - CRN.

b) Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, registrado(s) junto à entidade profissional competente CRN - Conselho Regional de Nutricionista, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços compatíveis/similares com o objeto desta licitação (preparo e distribuição de alimentação com fornecimento de todos os gêneros e outros insumos necessários, pelo sistema on-site nas unidades da DAE, elaboração de cardápios e a logística de distribuição destes gêneros e insumos, nos locais de consumo, bem como a disponibilização da mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo).

c) Para fins de comprovação, o(s) atestado(s) deverá (ão) dizer respeito à contratos executados ou em execução com as seguintes características mínimas:

d) Deverá haver comprovação de experiência mínima e ininterrupta de **1 (um) ano** na prestação dos serviços.

e) Comprovar a execução de mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo total de refeições de maior relevância:

Item de maior relevância: REFEIÇÃO SERVIDA NA SEDE

Quantidade estimada para contratação por 1 (um) ano: 36.960

Quantidade exigida para comprovação por 1 (um) ano: 18.480

e.1) A comprovação a que se refere o item "e" poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

f) Comprovante de registro do responsável técnico da licitante junto ao - Conselho Regional de Nutricionista.

g) A comprovação de vínculo profissional será exigida na assinatura do contrato e poderá ser realizada pela contratada por meio de contrato social, registro em carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo admitida a contratação de profissional autônomo que atenda aos requisitos e assuma a responsabilidade técnica pela execução dos serviços.



25. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

A licitante deverá apresentar comprovação de possuir Capital Social mínimo de R\$ 433.905,29 (Quatrocentos e trinta e três mil, novecentos e cinco reais e vinte e nove centavos) equivalente a 10% (dez) do valor estimado da contratação, conforme demonstrado no Balanço Patrimonial do último exercício social, devidamente registrado. Com vistas a atender o disposto no artigo 69 da Lei 14.133/2021 a Administração prevê no Edital de licitações a exigência de índices contábeis para a comprovação da boa situação financeira das empresas licitantes, sejam eles: liquidez corrente, liquidez geral e solvência geral.

O DAE - AMERICANA conclui que o índice mínimo 1,00, exigido no Edital de licitação, para liquidez corrente, liquidez geral solvência geral são os aceitáveis para a Administração Pública, como descreve abaixo:

Liquidez Corrente: O índice mínimo 1,00 (um inteiro) representa que a empresa licitante tem condições de arcar com as dívidas e obrigações de curto prazo. Abaixo desse índice indicaria que a empresa está operando com capital circulante líquido negativo, o que não daria segurança ao Município no cumprimento do contrato.

Liquidez Geral: Indica quanto a empresa licitante possui de circulante e realizável a longo prazo para cada R\$ 1,00 de dívida total, dessa forma a solicitação de índice mínimo 1,00 (um inteiro) equivale a empresa possuir, a longo prazo, condições de arcar com as dívidas e obrigações.

Solvência Geral (endividamento): Expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em ativos (totais) para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

Sendo assim, o índice mínimo não superior a 0,50 (cinquenta centésimos) é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que quanto maior o resultado, melhor é a condição da empresa licitante. Desta forma, atende plenamente a Lei 14.133/2021 limitando-se a exigir índices que demonstrem a capacidade financeira dos licitantes com vistas ao compromisso a ser assumido para plena execução do contrato pois, permitem a comprovação da situação financeira da empresa de forma objetiva e foram estabelecidos observando valores usualmente adotados para a avaliação da situação financeira das empresas e não frustram ou restringem o caráter competitivo do certame, pois foram estabelecidos em patamares mínimos aceitáveis.

a) Balanço Patrimonial, termos de abertura e encerramento e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios social, já exigíveis (Ativo – Passivo – Demonstração do Resultado do Exercício), devidamente assinados pelo sócio responsável ou equivalente, com suas folhas devidamente numeradas e com o devido registro na Junta Comercial ou órgão equivalente e, quando se tratar de sociedade por ações, devidamente publicado na Imprensa Oficial, que comprovem a boa situação financeira da interessada, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, aceitando-se a apresentação de Balanço de Abertura para as licitantes com menos de 01 (um) ano de existência;



a1) caso a licitante utilize-se da Escrituração Contábil Digital – ECD, nos termos dos Decretos Federais nº 6.022/07 e 8.683/16, deverá apresentar o recibo de entrega emitido pelo SPED.

b) Demonstrativo dos índices econômico-financeiros assinado pelo representante legal da empresa, extraídos do balanço referido no item “a”, a seguir mencionados:

▪ Índice de Liquidez Corrente (LC), igual ou maior que 1,00 (um inteiro), obtido através da seguinte fórmula:

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

▪ Índice de Liquidez Geral (LG), igual ou maior do que 1,00 (um inteiro) obtido através da seguinte fórmula:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG}}$$

▪ Índice de Endividamento (EN), não superior a 0,50 (cinquenta centésimos), obtido através da seguinte fórmula:

$$EN = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL EM LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

26. CERTIDÕES:

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

27. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO

Não serão admitidas participação em consórcio, cumpre ressaltar que a admissão ou veto a formação de consórcios em certames licitatório é confiada pela lei ao talante do administrador uma vez que o art. 15 da lei nº 14.133/2021 conferiu discricionariedade ao ente administrativo para dispor sobre a questão em seus instrumentos convocatórios.

De toda sorte, é assente na jurisprudência das Cortes de Contas do país que a admissão de consórcios em certames deve ser realizada para aqueles que visam a contratação de obras e serviços que envolvam grande vulto econômico e elevada complexidade técnica, funcionando a “junção de esforços” como forma de garantir que o interesse público seja satisfeito da melhor forma possível. Tanto é verdade que o Tribunal de Contas da União já se manifestou em seu Acórdão nº22/2003_Plenário.



Nota-se, então, que em que pese não seja uma regra absoluta, a participação de empresas em consórcios deve voltar-se para contratações nas quais a presença de empresas, individualmente, poderia comprometer o próprio êxito do processo licitatório e consequentemente, da contratação visada.

Todavia, este não é o caso do objeto que se busca licitar, haja vista que o serviço licitado pode ser considerado comum de mercado, sem qualquer complexidade técnica que remonte a necessidade de conjunção de esforços para que o interesse público possa ser satisfeito.

É importante frisar que a vedação à participação de empresas em consórcio não tem o condão de restringir à competitividade, mas, ao contrário, aumentá-la ao passo que haverá um maior número de empresas participando individualmente, o que ocasiona um acaloramento competitivo entre os licitantes.

Fundamentação:

- **Baixa complexidade do objeto:** O objeto licitado não exige especializações diversas ou alta capacidade técnica que justifique a união de empresas
- **Capacidade do Mercado:** O mercado fornecedor é amplo e capaz de atender às exigências de habilitação individualmente, tornado o consórcio desnecessário.
- **Manutenção da competição:** A formação de consórcio poderia, ao contrário do esperado, reduzir o número de competidores, concentrando licitantes que poderiam atuar isoladamente.
- **Facilidade na execução:** A execução contratual por única empresa agiliza a fiscalização, gestão de pagamentos a responsabilidade técnica/civil, em comparação á complexidade de gerir múltiplos consorciados.
- **Mitigação de riscos:** Evite riscos de conluio ou cartéis e facilita a responsabilização por falhas.

28. CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

28.1. Como condição de assinatura do contrato, deverá ser apresentada pela futura contratada, em até 05 (cinco) dias úteis após a data em que foi declarada vencedora, os seguintes documentos:

- a)** A licitante deverá comprovar possuir em seu quadro de funcionários, profissional de nível superior (Nutricionista) devidamente reconhecido pelo C.R.N. – Conselho Regional de Nutrição, cuja comprovação deverá ser feita com a apresentação de cópia do registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho (no caso de empregado não temporário), contrato de prestação de serviços (no caso de empregado temporário) ou pela cópia do contrato social (caso seja o profissional sócio da empresa);
- b)** Declaração de disponibilidade de veículo adequado e necessário para atender à logística de distribuição de refeições e café da manhã entre os locais relacionados nos itens 4 e 12 deste Termo de Referência, declarando, ainda, que tal veículo possui o Cadastro Estadual de



Vigilância Sanitária.

29. VISITA TÉCNICA

29.1. A visita técnica é facultativa, caso o interessado opte pela realização tendo em vista ajustes necessários na edificação conforme consta no Item 6 deste Termo de Referência, deverá, às suas expensas, vistoriar e examinar o local dos serviços e suas dependências, além de obter, sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias para atender ao objeto deste edital.

29.2. A vistoria será realizada até 24 h (vinte e quatro horas) antes do prazo limite para entrega dos envelopes, da qual receberão o respectivo Atestado de Visita que deverá ser apresentado no envelope relativo à habilitação;

29.3. A vistoria deverá ser agendada na Unidade Administrativa pelo telefone (19) 3471-2922 de segunda à sexta-feira, no horário de expediente das 8h as 11h e das 12h as 15h, ou através do e-mail: sonia@daeamericana.sp.gov.br.

29.4. O representante da Licitante que participará da visita técnica deverá estar devidamente credenciado para realizar a vistoria, devendo constar de sua credencial, nome, RG, CPF. A credencial deverá estar assinada pelo representante legal da empresa interessada.

29.5. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme art. 63, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

29.6. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

30. ESTIMATIVA DO PREÇO

O valor estimado será de **R\$ 4.339.052,93** (Quatro milhões, trezentos e trinta e nove mil, cinquenta e dois reais e noventa e três centavos) após coleta de cotações.

31. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Código Orçamentário: 3.3.90.39.00

Detalhe da Despesa: 3.3.90.39. Outros Serviços de Terceiro PJ

Fonte do recurso - Fonte 04 – Recursos próprios da Administração Indireta.

Marcio Raimundo - Assessor Institucional



PROCESSO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/26
ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Integra a presente proposta comercial o Termo de Referência elencado no Anexo 1 do edital da licitação em referência, a qual a licitante(nome da empresa) DECLARA ter plena ciência e conhecimento, comprometendo-se a cumprir suas determinações e características fielmente para a execução do objeto contratual.

Os preços estão com todos os tributos incidentes e demais despesas diretas e indiretas, incluídos nos mesmos:

LOTE ÚNICO

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD ESTIMADA PARA 2 ANOS | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|------|--|--------------------------|--------------------|-----------------|
| 1 | Refeição servida na Sede(inclusive suco) | 73.920 | | |
| 2 | Café da manhã | 63.360 | | |
| 3 | Marmitex (finais de semana e feriados) | 3.050 | | |
| 4 | Almoço Especial | 2.000 | | |
| 5 | Café da manhã especial | 3.000 | | |
| | | | TOTAL GERAL | |

| <u>Memória de cálculo em Unidades para 2 anos</u> |
|--|
| 140 unidades x 22 dias x 2 anos = 73.920 - refeições na sede |
| 120 unidades x 22 dias x 2 anos = 63.360 - café da manhã |
| 15 unidades x 52 sábados (2 anos) = 1.560 - marmitex |
| 10 unidades x 52 domingos (2 anos) = 1.040 - marmitex |
| 15 unidades x 15 feriados (2 anos) = 450 - marmitex |
| 200 unidades x 5 dias x 2 anos = 2.000 - almoço especial |



150 unidades x 10 dias x 2 anos = 3.000 – café da manhã especial

VALOR TOTAL DA PROPOSTA = R\$..... (.....)

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Dentro de 30 (trinta) dias após a execução dos serviços, mediante aprovação da medição pelo gestor do contrato e autorização para emissão da respectiva nota fiscal/fatura.

PRAZO DE INICIO DOS SERVIÇOS: A CONTRATADA deverá dar início aos serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço a ser expedida pelo DAE - AMERICANA através do Gestor do Contrato.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

VALOR TOTAL DA PROPOSTA = R\$..... (.....)

OBS: Finalizada a sessão pública, o vencedor do certame terá 48 (quarenta e oito) horas para apresentar planilha de custos e formação de preços, ficando a adjudicação e homologação do objeto condicionadas à análise da referida planilha, conforme modelo do Anexo VII.

Cidade,..... de de 2026.

Assinatura do Representante



PROCESSO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 10/26
ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º/26
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 10/26

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO DE AMERICANA E A EMPRESA, TENDO COMO OBJETO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E CAFÉ DA MANHÃ, A SEREM PREPARADOS E SERVIDOS NAS DEPENDÊNCIAS DO DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO DE AMERICANA - DAE, DESTINADOS AOS SEUS SERVIDORES, BEM COMO O FORNECIMENTO DE MARMITEX EM UNIDADES OPERACIONAIS EXTERNAS, CONFORME QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA.

São partes neste contrato:

DAE: DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO, Autarquia Municipal, com sede na Rua dos Estudantes nº 333, Bairro Cordenonsi, nesta cidade de Americana/SP, inscrito no CNPJ/MF sob nº 46.755.690/0001-90, doravante denominado simplesmente **DAE**, neste ato representada pelo seu Superintendente, **Sr.**, RG/SSP/SP nº e CPF nº, doravante denominado **DAE**.

CONTRATADA:, sediada na Rua nº, Bairro, na cidade de/SP, CEP:, com CNPJ nº, daqui por diante designada simplesmente **CONTRATADA**, representada pelo **Sr.**, RG nº, CPF nº

FUNDAMENTO: O presente Contrato decorre do PREGÃO ELETRÔNICO nº 10/26, constante do processo administrativo protocolizado sob nº. 157/26, conforme termo de referência e proposta oferecida à mencionada licitação e do respectivo edital e seus anexos, que fazem parte integrante deste instrumento e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, e pelas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a prestação de serviços de fornecimento, preparo e distribuição de refeições e café da manhã, a serem preparados e servidos nas dependências do Departamento de Água e Esgoto de Americana - DAE, destinados aos



seus servidores, bem como o fornecimento de marmitex em unidades operacionais externas, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição: o Termo de Referência que embasou a contratação, o Edital da licitação; a Proposta da **CONTRATADA** e eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. A **CONTRATADA** deverá dar início aos serviços no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço a ser expedida pelo **DAE** através do Gestor do Contrato.

2.2. As refeições e cafés da manhã serão preparados, servidos e distribuídos na sede do **DAE** e nos demais locais indicados constantes do Termo de Referência.

2.3. Para manipular e servir alimentos no local, a empresa deve cumprir estritamente a RDC 216/2004 da ANVISA.

2.4. Os serviços de preparação e fornecimentos das refeições serão realizados na Cozinha Industrial do **DAE**, sendo que as refeições do tipo “marmitex”, também poderão ser preparadas na Cozinha Industrial da **CONTRATADA**, todas em conformidade com a legislação vigente.

2.5. Os serviços deverão ser supervisionados por uma Nutricionista que deverá estar disponível sempre que o Gestor ou Fiscais do contrato ou algum comensal desejar maiores informações relativas aos alimentos.

2.6. A **CONTRATADA** após análise e aprovação expressa do **DAE**, se necessária poderá terceirizar as refeições tipo marmitex respeitando o limite estipulado no Item 7 do-Termo de referência, sendo que toda a execução de produção deverá estar em conformidade com a legislação vigente.

2.7. As refeições e café da manhã devem ser preparados e servidos, em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, conforme especificado no Termo de Referência.

2.8. O café da manhã deverá ser servido no refeitório do **DAE** a partir das 6h45min (seis horas e quarenta e cinco minutos) e até às 8h00min (oito horas), sendo a estimativa de 150 (cento e cinquenta) cafés da manhã por dia.

2.9. A **CONTRATADA** deverá fornecer e realizar a entrega de refeições do tipo almoço/marmitex, de segunda a sexta-feira, nos seguintes locais e quantitativos médios diários:

a) ETE Carioba – Estação de Tratamento de Esgoto, situada na Av. Carioba, s/nº, Bairro



Carioba: média de 12 (doze) marmitex por dia;

b) ETE Praia Azul, situada no Caminho de Servidão – Estrada Fazenda Santa Lúcia, s/nº, Bairro Praia Azul: média de 03 (três) marmitex por dia.

2.9.1. As refeições deverão ser produzidas na sede da **CONTRATADA** e entregues nos locais indicados devidamente acondicionadas em embalagens apropriadas do tipo marmitex, adequadas para transporte de alimentos.

2.9.2. Aos sábados, domingos e feriados, o fornecimento de almoço tipo marmitex deverá ocorrer mediante entrega nos seguintes locais: Sede do DAE – Americana, ETE Carioba, ETE Praia Azul e ETA – Estação de Tratamento de Água, observados os quantitativos estimados abaixo:

a) Sábados: 25 (vinte e cinco) unidades;

b) Domingos: 10 (dez) unidades;

c) Feriados: 20 (vinte) unidades.

2.9.3. Os quantitativos indicados neste item possuem caráter estimativo, podendo variar conforme a necessidade do **DAE**, sendo devido pagamento apenas pelas refeições efetivamente fornecidas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência inicial da contratação é de 02 (dois) anos, contados da data da assinatura da Ordem de Início dos Serviços, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

3.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para o **DAE**, permitida a negociação com a **CONTRATADA**.

CLÁUSULA QUARTA – DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato e Portaria nº 1.318/25.

CLÁUSULA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1. Não será permitida a subcontratação, visando garantir a qualidade e a responsabilidade sobre o objeto, em certas circunstâncias, a subcontratação pode resultar



em perdas de controle sobre a qualidade do serviço prestado, aumento de riscos operacionais no cumprimento de obrigações contratuais a não observância constitui motivo para penalização da CONTRATADA, não obstante a extinção do contrato, se for o caso.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. PREÇO

LOTE ÚNICO

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD ESTIMADA PARA 2 ANOS | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|-------------|--|---------------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1 | Refeição servida na Sede(inclusive suco) | 73.920 | | |
| 2 | Café da manhã | 63.360 | | |
| 3 | Marmitex (finais de semana e feriados) | 3.050 | | |
| 4 | Almoço Especial | 2.000 | | |
| 5 | Café da manhã especial | 3.000 | | |
| | | | TOTAL GERAL | |

6.1.1. O valor unitário de cada item está estabelecido conforme quadro acima. O valor total estimado do contrato é de R\$ ____ (___). O pagamento será realizado exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas e consumidas, observados os valores unitários contratados.

6.1.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6.2. FORMA DE PAGAMENTO

6.2.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicadas pela **CONTRATADA**, onde deverá obrigatoriamente constar os dados bancários na nota fiscal.

6.3. PRAZO DE PAGAMENTO

6.3.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, em estrita observância ao disposto no artigo 141º da Lei



14.133/21 (ordem cronológica).

6.3.2. No caso de atraso pelo **DAE**, os valores devidos a **CONTRATADA** serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

6.4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

21.1. As medições serão quinzenais e serão fiscalizadas pelo Fiscal Administrativo pelo prazo de até 03 (três) dias úteis, não havendo qualquer apontamento, será autorizada a emissão da Nota Fiscal da respectiva medição, o pagamento se dará em 30 (trinta) dias corridos do aceite da Nota Fiscal.

21.2. Após o término de cada período quinzenal, a **CONTRATADA** entregará relatório contendo o quantitativo das refeições efetivamente servidas.

21.3. O relatório de medição deverá discriminar o número do presente contrato, do processo administrativo, o seu objeto e o período abrangido por ela.

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

21.5. Serão considerados somente os serviços efetivamente executados e apurados.

21.6. Previamente a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação;

21.7. Caberá ainda a **CONTRATADA** apresentar, juntamente com a Nota Fiscal e sempre que solicitado pela Administração, sob pena de multa, as seguintes comprovações:

- a)** o recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição Federal, sob pena de rescisão contratual;
- b)** o recolhimento do FGTS, referente ao mês anterior;
- c)** o pagamento de salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;
- d)** o fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;
- e)** o pagamento do 13º salário;
- f)** a concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- g)** a realização de exames admissionais e demissionais e periódicos, quando for o caso;
- h)** os eventuais cursos de treinamento e reciclagem;
- i)** o encaminhamento das informações trabalhistas exigidas pela legislação, tais como a RAIS e o CAGED;
- j)** o cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou



sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho; e

k) o cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados vinculados ao contrato.

21.8. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao DAE;

21.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

21.10. Constatando-se a situação de irregularidade da **CONTRATADA**, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do **DAE - AMERICANA**.

21.11. Persistindo a irregularidade, o **DAE - AMERICANA** através do Gestor do contrato deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à **CONTRATADA** a ampla defesa.

21.12. Quando a **CONTRATADA** não comprovar sua regularidade fiscal mediante apresentação das competentes certidões, havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a **CONTRATADA** não regularize sua situação.

21.13. Quando a irregularidade constatada for quanto a falta de pagamento dos encargos previdenciários e trabalhistas, por força do disposto no art. 121, §3º, II da Lei n.º 14.133/2021, não haverá pagamento à **CONTRATADA** até que haja a regularização da situação.

21.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação vigente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Para os custos decorrentes do mercado os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 03/03/2026.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da **CONTRATADA**, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo **DAE**, do índice IPCA,



exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

7.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA – DA REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS CONTRATADOS (art. 92, V e X)

8.1. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da parcela relativa à mão de obra, após o interregno de um ano da convenção coletiva, mediante solicitação da **CONTRATADA**.

8.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato.

8.3. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.

8.3.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.

8.3.2. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei n.º 14.133/2021).

8.3.3. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021)



8.3.4. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.

8.3.5. Na repactuação, o **DAE** não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade. (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei n.º 14.133/2021)

8.3.6. A **CONTRATADA** efetuará a comprovação da variação dos custos de mão de obra por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

8.3.6.1. A repactuação do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

8.3.6.2. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

8.3.6.3. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

8.3.6.4. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

8.3.6.5. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

8.3.6.6. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao DAE ou ao contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

8.3.6.7. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.



8.3.6.8. O **DAE** decidirá sobre o pedido de repactuação de preços no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data do fornecimento, pela **CONTRATADA**, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados. (art. 92, § 6º, c/c o art. 135, § 6º)

8.3.6.9. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo DAE para a comprovação da variação dos custos.

8.3.6.10. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

8.3.6.11. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.

8.3.6.12. Caso tenha sido prestada, o contratado deverá complementar a garantia contratual, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

8.3.6.13. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.

8.3.6.14. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO DAE (art. 92, X, XI e XIV, da Lei nº 14.133/21)

9.1. Constituem obrigações do DAE:

9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo com o presente Contrato, seus anexos e o Termo de Referência.

9.1.2. Disponibilizar as instalações físicas necessárias à execução dos serviços, conforme especificações constantes no Termo de Referência.

9.1.3. Receber o objeto no prazo e nas condições estabelecidas neste Contrato, no Termo de Referência e na Portaria nº 1.318/25.

9.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, verificando o cumprimento das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**.

9.1.5. Notificar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre vícios, defeitos, irregularidades ou incorreções verificadas na execução dos serviços, fixando prazo para sua correção, reparação ou substituição, total ou parcial, às suas expensas.



9.1.6. Informar à **CONTRATADA** eventuais alterações de horários, rotinas ou condições operacionais que possam impactar na execução dos serviços.

9.1.7. Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** do valor correspondente aos serviços efetivamente prestados, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Contrato.

9.1.8. Aplicar à **CONTRATADA** as sanções administrativas cabíveis em caso de inexecução total ou parcial do contrato, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

9.1.9. Cientificar a Procuradoria do Município para adoção das medidas cabíveis quando verificado o descumprimento de obrigações contratuais pela **CONTRATADA**.

9.1.10. Emitir decisão fundamentada sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou sem interesse para a boa execução do ajuste.

9.1.11. Concluída a instrução de requerimentos apresentados pela **CONTRATADA**, a Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias para decidir, admitida prorrogação motivada por igual período.

9.1.12. Notificar os emitentes das garantias, quando houver, acerca do início de processo administrativo destinado à apuração de eventual descumprimento de cláusulas contratuais.

9.1.13. Comunicar a **CONTRATADA**, quando aplicável, acerca de eventual alteração do projeto ou das condições de execução, nos termos do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/21.

9.1.14. Não praticar atos de ingerência na administração da **CONTRATADA**, especialmente:

a) indicar pessoas nominalmente para executar, direta ou indiretamente, o objeto contratado;

b) fixar salário inferior ao definido em lei ou em instrumento normativo aplicável aos empregados da **CONTRATADA**;

c) estabelecer vínculo de subordinação direta com empregados da **CONTRATADA**;

d) definir forma de pagamento baseada exclusivamente em reembolso de salários;

e) demandar a empregados da **CONTRATADA** a execução de tarefas fora do escopo do objeto contratado;

f) estabelecer exigências que configurem intervenção indevida na gestão interna da **CONTRATADA**.



9.1.15. A gestão e fiscalização do contrato poderão, a qualquer tempo, determinar a adoção de providências complementares necessárias ao adequado andamento e à qualidade da execução dos serviços.

9.2. O **DAE** decidirá sobre eventual pedido de repactuação de preços no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da data de apresentação, pela **CONTRATADA**, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados, nos termos do art. 92, §6º, c/c art. 135, §6º, da Lei nº 14.133/21.

9.2.1. O prazo referido no item anterior ficará suspenso enquanto a **CONTRATADA** não cumprir diligências ou apresentar a documentação solicitada pela Administração para comprovação da variação dos custos.

9.2.2. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.

9.2.3. As repactuações não prejudicam o direito das partes de solicitar, a qualquer tempo, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/21.

9.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, tampouco por danos causados a terceiros decorrentes de atos praticados pela **CONTRATADA**, seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (art. 92, XIV, XVI e XVII)

10.1. A **CONTRATADA** deverá cumprir integralmente todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução dos serviços, observando, em especial, as seguintes obrigações:

10.1.1. Executar os serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições de acordo com os parâmetros, rotinas operacionais e especificações estabelecidas neste Contrato e no Termo de Referência.

10.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no prazo fixado pela fiscalização, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções decorrentes da execução ou dos materiais empregados.

10.1.3. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados ao DAE – Americana ou a terceiros em decorrência da execução do contrato, não sendo essa responsabilidade reduzida pela fiscalização ou acompanhamento da execução contratual.

10.1.4. Submeter previamente à aprovação da fiscalização os cardápios semanais, bem



como quaisquer alterações, com antecedência suficiente para análise e eventuais ajustes.

10.1.5. Atender às solicitações de adequação de cardápio ou demais determinações da fiscalização no prazo máximo até o final da semana em que for registrada a ocorrência.

10.1.6. Manter o cardápio semanal afixado em local visível no refeitório.

10.1.7. Acatar prontamente as determinações da fiscalização relativas à execução dos serviços.

10.1.8. Disponibilizar à fiscalização todos os meios necessários para acompanhamento, medição dos serviços prestados e inspeção das instalações, materiais e equipamentos, independentemente de agendamento prévio.

10.1.9. Manter as dependências da cozinha e do restaurante sob rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, incluindo salão, cozinha, sanitários, equipamentos, utensílios e mobiliário.

10.1.10. Utilizar produtos de limpeza adequados, com propriedades bactericidas e fungicidas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

10.1.11. Utilizar exclusivamente toalhas de papel para secagem das mãos nas áreas de manipulação de alimentos.

10.1.12. Disponibilizar materiais descartáveis necessários ao consumo das refeições, incluindo guardanapos, palitos, copos e embalagens apropriadas para acondicionamento de talheres.

10.1.13. Substituir periodicamente pratos, talheres e utensílios danificados, sendo vedado o uso de utensílios lascados, trincados ou deformados.

10.1.14. Manter as atividades do restaurante sob supervisão de nutricionista legalmente habilitada, responsável pelo acompanhamento nutricional, sanitário e operacional das refeições.

10.1.15. Realizar coleta diária de amostras testemunha dos alimentos preparados, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

10.1.16. Realizar, às suas expensas, análises laboratoriais de alimentos sempre que houver suspeita de contaminação, deterioração ou inadequação para consumo.

10.1.17. Executar periodicamente serviços de dedetização e controle integrado de pragas, por empresa especializada, mantendo os comprovantes disponíveis para fiscalização.

10.1.18. Manter quadro de funcionários em número suficiente para execução adequada



dos serviços, devidamente identificados, uniformizados e em boas condições de higiene.

10.1.19. Fornecer aos empregados uniformes e equipamentos de proteção individual adequados às atividades desempenhadas.

10.1.20. Garantir condições adequadas de saúde ocupacional aos empregados, incluindo realização periódica de exames médicos.

10.1.21. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente ocorrido durante a execução dos serviços.

10.1.22. Manter durante toda a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação.

10.1.23. Apresentar, quando solicitado, documentos comprobatórios de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.

10.1.24. Arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato.

10.1.25. Cumprir a legislação relativa à proteção do trabalho do menor, sendo vedada a utilização de trabalho infantil ou em condições proibidas pela legislação.

10.1.26. Manter sigilo sobre todas as informações obtidas em razão da execução do contrato.

10.1.27. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços de forma a assegurar sua execução eficiente e contínua.

10.1.28. Adotar medidas de sustentabilidade ambiental, incluindo gestão adequada de resíduos, uso racional de água e energia e destinação ambientalmente correta de resíduos e óleos de cozinha.

10.1.29. Manter recipientes de lixo devidamente tampados, higienizados e posicionados em local adequado, providenciando a retirada diária dos resíduos conforme normas sanitárias e ambientais.

10.1.30. Manter os equipamentos utilizados na prestação dos serviços em perfeitas condições de funcionamento, realizando manutenções preventivas e corretivas sempre que necessário.

10.1.31. Reparar ou indenizar eventuais danos causados aos bens do **DAE** em decorrência da execução dos serviços.

10.1.32. Apresentar quinzenalmente relatório de faturamento das refeições fornecidas e



as respectivas notas fiscais para pagamento, conforme condições estabelecidas neste contrato.

10.1.33. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge ou parente até o terceiro grau de dirigentes ou servidores responsáveis pela gestão ou fiscalização do contrato, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

10.1.34. Cumprir integralmente todas as demais disposições previstas neste contrato, no Termo de Referência e na legislação aplicável.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1. As partes deverão cumprir a Lei Federal nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD, bem como o Decreto Municipal nº 13.148/22.

11.2. As partes, por seus dirigentes, prepostos ou empregados, comprometem-se, mesmo após o término do presente Contrato, a manter completa confidencialidade e sigilo sobre quaisquer dados ou informações obtidas em razão do presente contrato, reconhecendo que não poderão ser divulgados ou fornecidos a terceiros, salvo com expressa autorização, por escrito, da outra parte.

11.3. As partes serão responsáveis, civil e criminalmente, por quaisquer danos causados uma a outra e/ou terceiros em virtude da quebra da confidencialidade e sigilo a que estão obrigadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROPRIEDADE INTELECTUAL

12.1. Quando for o caso, os estudos, projetos, relatórios e demais dados desenvolvidos pela **CONTRATADA** em razão dos serviços ora contratados, ainda que inacabados, serão de propriedade exclusiva do **DAE**, que poderá registrá-los nos órgãos competentes e utilizá-los ou cedê-los sem qualquer restrição ou custo adicional.

12.2. A **CONTRATADA** será a única responsável por infrações a direito de propriedade intelectual de terceiros, inclusive aquelas relacionadas a materiais, equipamentos, programas de computador ou processos de execução protegidos pela legislação em vigor, que tenham sido utilizados na execução dos serviços ora contratados, respondendo diretamente por quaisquer reclamações, indenizações, taxas ou comissões que forem devidas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

13.1. A **CONTRATADA** apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia de execução, nos moldes do art.



96 da Lei nº 14.133/2021, em valor de R\$ _____, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

13.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que a **CONTRATADA** não pague o prêmio nas datas convencionadas.

13.2.1. Em casos de prorrogações contratuais, deverá ser mantido o prazo de 90 (noventa) dias após o término do prazo de vigência do contrato.

13.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

13.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 12.5 deste contrato.

13.5. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a **CONTRATADA** ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

13.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

13.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

13.6.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

13.6.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela **CONTRATADA**, quando couber.

13.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 12.6. observada a legislação que rege a matéria.

13.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do **DAE**, em conta específica a ser informada, com correção monetária.

13.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

13.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e



deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

13.11. No caso de alteração do valor do contrato ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

13.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a **CONTRATADA** obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

13.13. O **DAE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

13.13.1. O emitente da garantia ofertada pela **CONTRATADA** deverá ser notificado pelo **DAE** quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.13.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

13.14. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do **DAE**, mediante termo circunstanciado, de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do contrato.

13.15. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

13.16. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a **CONTRATADA** pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

13.17. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

13.18. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração **DAE** poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.



13.19. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo **DAE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à **CONTRATADA**.

13.20. A **CONTRATADA** autoriza o **DAE** a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

13.21. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista no Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

14.1. Comete infração administrativa, a **CONTRATADA** que praticar qualquer uma das condutas elencadas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

14.2.1. Advertência, quando a **CONTRATADA** der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei 14.133/21);

14.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei 14.133/21);

14.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 bem como nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei 14.133/21).

14.2.4. Multa:

I - quando do atraso injustificado na execução do contrato de prestação de serviços, na execução de obra ou na entrega de materiais, sem prejuízo das demais sanções dispostas no *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sujeitando a contratada à multa de mora calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado:

- a) de 0,5% (meio por cento) ao dia, para atraso de até 15 (quinze) dias corridos;
- b) superados os 15 (quinze) dias corridos, a partir do 16º a multa será de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30 (trinta) dias corridos e aplicada em acréscimo à da alínea "a";
- c) após 30 (trinta) dias corridos, fica caracterizada a inexecução parcial ou total, conforme o caso, aplicando-se o disposto no inciso II, cumulativamente a este.

II - quando da inexecução total ou parcial das obrigações contratuais, relacionadas quer à



entrega do objeto, quer à de documentos exigidos no edital, ou outras infrações arroladas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, conforme o caso:

- a) aplicação de multa de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento por cento) sobre o valor do contrato ou ata de registro de preços; ou
- b) pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

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

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

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

14.6. Os débitos da **CONTRATADA** para com o **DAE**, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a **CONTRATADA** possua com o mesmo órgão ou DAE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

15.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes;

15.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o **DAE**, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

15.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da **CONTRATADA** pelo **DAE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

15.1.3. Caso a notificação da não continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

15.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como



amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

15.2.2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

15.2.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

15.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos e indenizações e multas.

15.4. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do **DAE** e à aplicação das penalidades cabíveis.

15.5. O **DAE** poderá conceder prazo para que a **CONTRATADA** regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

15.6. Quando da extinção, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pela **CONTRATADA** das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

15.7. Até que a **CONTRATADA** comprove o disposto no item anterior, o **DAE** reterá:

15.7.1. a garantia contratual - prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as verbas rescisórias, a qual será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria (art. 121, § 3º, I, e art. 139, III, b, da Lei n.º 14.133/2021); e

15.7.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

15.8. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte da **CONTRATADA** no prazo de 15 (quinze) dias, o **DAE** poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, deduzindo o respectivo valor do pagamento devido a **CONTRATADA** (art. 121, §3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

15.9. O **DAE** poderá ainda:



15.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pela **CONTRATADA**, reter a garantia prestada a ser executada (art. 139, III, "c", da Lei n.º 14.133/2021), conforme legislação que rege a matéria; e

15.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor da **CONTRATADA** decorrentes do contrato.

15.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a **CONTRATADA** mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade DAE ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

16.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da classificação da verba 3390-3900 e classificação programática 031701.1751201222.162, consignada no orçamento vigente do **DAE** e na correspondente do exercício futuro.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1. A gestão e a fiscalização do contrato, com o objetivo de verificar o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas em todos os seus aspectos, serão realizadas nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e da Portaria nº 1.318/25, por servidores designados pelo DAE – AMERICANA.

17.2. Fica designado como Gestor do Contrato o servidor **James de Oliveira**, matrícula nº 1495, responsável pelas atividades gerenciais e pela adoção das providências necessárias ao regular cumprimento do ajuste.

17.3. Ficam designadas como fiscais do contrato:

- **Sonia Aparecida Bonesso**, matrícula nº 961, como Fiscal Operacional;
- **Camila Nardini de Oliveira Roland**, matrícula nº 1563, como Fiscal Administrativa.

17.4. Compete aos fiscais acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, registrando ocorrências e informando ao Gestor do Contrato, em tempo hábil, as situações que demandem decisão ou providências que ultrapassem sua competência.

17.5. A fiscalização operacional dos serviços será exercida pelo Fiscal Operacional designado, competindo-lhe, dentre outras atribuições:

- a) Observar o cumprimento dos cardápios propostos, podendo solicitar alterações



para aprimoramento dos serviços;

- b)** Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c)** Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato;
- d)** Fiscalizar a limpeza das áreas físicas, equipamentos e utensílios utilizados, bem como os hábitos de higiene do pessoal da **CONTRATADA**;
- e)** Realizar vistorias periódicas no local de preparo e na distribuição do café da manhã e das refeições;
- f)** Fiscalizar rigorosamente a higiene e conservação dos alimentos;
- g)** Relatar ocorrências que exijam comunicação às autoridades sanitárias competentes, propondo vistoria quando necessário;
- h)** Registrar queixas e determinar providências para regularização de faltas ou defeitos verificados;
- i)** Verificar a qualificação dos empregados da **CONTRATADA**;
- j)** Propor ao Gestor do Contrato a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e/ou no contrato, quando cabível.

17.6. A fiscalização operacional poderá realizar pesquisas periódicas para avaliar a qualidade dos serviços prestados e o nível de satisfação dos usuários, considerando, no mínimo:

- a) qualidade dos produtos fornecidos;
- b) adequação do cardápio;
- c) atendimento no local.

17.7. Os fiscais poderão ser auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e prestar informações relevantes à prevenção de riscos na execução contratual.

17.8. A fiscalização do **DAE – AMERICANA** terá livre acesso aos locais de execução dos serviços, podendo, a qualquer tempo, realizar vistorias para verificação das informações prestadas pela **CONTRATADA**, inclusive quanto à metodologia apresentada.

17.9. O **DAE – AMERICANA** poderá determinar a imediata retirada e substituição de profissionais da **CONTRATADA** que estiverem sem uniforme ou crachá, que embarçarem a fiscalização ou cuja permanência seja considerada inconveniente, a seu exclusivo critério.



17.10. Apenas o Gestor e os Fiscais do Contrato estão autorizados a exigir o cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência.

17.11. A existência e a atuação da fiscalização não restringem nem excluem a responsabilidade única e exclusiva da **CONTRATADA** pela perfeita execução do objeto contratual, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades decorrentes de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior.

17.12. A fiscalização exercida pelo DAE – AMERICANA não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e adequada execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS ALTERAÇÕES

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

19.2. A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes DAEs poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO

20.1. Incumbirá ao **DAE** providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO (art. 92, §1º)

21.1. É eleito o Foro da Comarca de Americana para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.



Americana,..... dede 2026.

.....

.....

DAE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS: _____



PROCESSO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 10/26

ANEXO V – ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

ATESTAMOS, para os devidos fins no procedimento licitatório do **PREGÃO ELETÔNICO N.º 10/26** do **DAE – DEPARTAMENTO DE ÁGUA E ESGOTO DE AMERICANA** que a empresa abaixo qualificada, por seu Representante _____ realizou **VISITA TÉCNICA** com o objetivo de conhecer detalhes da contratação objeto do certame, conforme previsto no Edital da licitação em referência. A empresa declara que todas as dúvidas foram sanadas quanto à contratação objeto da licitação, não havendo nenhum comentário ou dúvida quanto à sua execução.

Americana, ____ de _____ 2026.

Identificação e assinatura do representante do DAE
Cargo:

DADOS DA EMPRESA*

| | |
|--------------------------|----------------------|
| RAZÃO SOCIAL | |
| CNPJ/MF | I.E. |
| ENDEREÇO | UF |
| TELEFONE/FAX | E-MAIL |
| RESPONSÁVEL PELA EMPRESA | ASSINATURA |
| CARGO/FUNÇÃO | DOCUMENTO IDENTIDADE |

OBSERVAÇÕES:

- 1)- Esses dados devem ser preenchidos pela empresa interessada, antes da realização da visita técnica. Anexar documento que comprove o vínculo do representante com a empresa.
- 2)- Ao visitar os locais, o responsável pela empresa interessada, deverá levar consigo este atestado, que será assinado pelo representante do DAE.
- 3)- O representante do DAE que assinar este atestado deverá identificar-se com seu nome completo, de forma legível, mencionando o cargo que ocupa.
- 4)- Este atestado de visita totalmente preenchido com as informações requeridas e de conformidade com as informações supra, deverá ser anexado à DOCUMENTAÇÃO.



PROCESSO N.º 157/26

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 10/26

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA

TÉCNICA

Eu, _____, portador do RG n.º _____ e do CPF n.º _____, na condição de representante legal de _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico n.º 10/26, Processo Administrativo n.º 157/26, **DECLARO** que o licitante (nome da empresa), **NÃO REALIZOU A VISITA TÉCNICA OPTATIVA**, prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e eventuais riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada.

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

Cidade,..... dede 2026.

Nome do Licitante
RG:



**PROCESSO N.º 157/26
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/26
ANEXO VII – MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS**

| | |
|------------------------------|--|
| Nome da Empresa | |
| CNPJ | |
| Nº do Pregão | |
| Convenção Trabalhista | |

| |
|--|
| |
|--|

Atenção: Discriminação abaixo refere-se ao custo de um funcionário

| Composição da Remuneração | | |
|------------------------------------|--|-------------|
| Salário Base | | |
| Adicional de Periculosidade | | |
| Adicional Noturno | | |
| Adicional de Hora Noturna Reduzida | | |
| Outros | | |
| Total | | 0,00 |

| Encargos e Benefícios (diários, Mensais e Anuais) | | |
|---|-------|--------------|
| Modulo 2.1 | % | VALOR (R\$) |
| 13º Décimo Terceiro salário (1/12) | | R\$ - |
| Férias e Adicional de Férias | | R\$ - |
| Total | 0,00% | R\$ - |

| Modulo 2.2 - GPS FGTS e Outras Contribuições | | |
|--|-------|--------------|
| | % | VALOR (R\$) |
| INSS | | R\$ - |
| Salário Educação | | R\$ - |
| SAT | | R\$ - |
| SESC ou SESI | | R\$ - |
| SENAI - SENAC | | R\$ - |
| SEBRAE | | R\$ - |
| INCRA | | R\$ - |
| FGTS | | R\$ - |
| Total | 0,00% | R\$ - |

| Modulo 2.3 - Benefícios Mensais e Diários | | |
|---|-------|--------------|
| | % | VALOR (R\$) |
| Vale Transporte | | |
| Auxílio Refeição | | |
| Auxílio Alimentação/Cesta Básica | | |
| Seguro de Vida | | |
| Auxílio-Creche | | |
| Outros | | |
| Total | 0,00% | R\$ - |

| Quadro Resumo Módulo 2 - Encargos e Benefícios (diários, Mensais e Anuais) | | |
|--|-------|--------------|
| | % | VALOR (R\$) |
| 13º Décimo terceiro Salário, Férias e Adicional de Férias | | R\$ - |
| GPS, FGTS e Outras Contribuições | | R\$ - |
| Benefícios Mensais e Diários | | R\$ - |
| Total | 0,00% | R\$ - |

| Provisão para Rescisão | | |
|--|-------|--------------|
| | % | VALOR (R\$) |
| Aviso Prévio Indenizado | | R\$ - |
| Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado | | R\$ - |
| Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Indenizado | | R\$ - |
| Aviso Prévio Trabalhado | | R\$ - |
| Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado | | R\$ - |
| Multa do FGTS e Contribuição Social sobre o Aviso Prévio Trabalhado | | R\$ - |
| Total | 0,00% | R\$ - |

| Custo de Reposição do Profissional Ausente | | |
|--|---|-------------|
| 4.1 - Substituto nas Ausências Legais | % | VALOR (R\$) |
| Substituto na cobertura de Férias | | R\$ - |
| Substituto na cobertura de Ausência Legais | | R\$ - |



| | | | |
|--|--|-------|-------|
| Substituto na cobertura de Ausência Legais | | R\$ | - |
| Substituto na cobertura de Licença-Paternidade | | R\$ | - |
| Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho | | R\$ | - |
| Substituto na cobertura de Afastamento Maternidade | | R\$ | - |
| Substituto na cobertura de outras ausência | | R\$ | - |
| Total | | 0,00% | R\$ - |

| Insumos (aventais, toucas, luvas, etc) Diversos | Mês | VALOR (R\$) |
|---|-----|-------------|
| Uniforme e EPI | | |
| Exame Médico | | |
| Vale Transporte | | |
| Outros | | |
| 5.1 - Utensílios (depreciação) a serem necessariamente disponibilizados no curso contratual | | |
| 01 Catraca eletrônica com software de controle de acesso (incluído) | | |
| 02 Freezer industrial (depreciação) | | |
| 04 Geladeira industrial diversos tamanhos(depreciação) | | |
| 01 Balcão térmico / Réchaud (depreciação) | | |
| 01 Módulo refrigerado para saladas e sobremesas | | |
| 01 Módulo de apoio com corre-bandeja | | |
| 01 Lavadora de louças industrial (depreciação) | | |
| 01 Coifa adicional para cozinha industrial | | |
| 01 Fogão industrial (depreciação) | | |
| 01 Liquidificador industrial | | |
| 01 Processador de alimentos industrial | | |
| Utensílios de serviço (pratos, talheres inox, bandejas etc.) | | |
| Aquisição de Sacos de lixos | | |
| Aquisição de Gás Liquefeito de Pretróleo (GLP) | | |
| Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados de propriedade de DAE | | |
| 02 (dois) condicionadores de ar (só frio) split piso-teto – 220 V - trifásicos, com controle remoto sem fio, com capacidade, cada um, de 60.000 (sessenta mil) BTUS | | |
| remoto se fio, cadaum, de 60.000 BUUs | | |
| | | R\$ |

| Custos Indiretos, Tributos e Lucro | VALOR (R\$) |
|------------------------------------|-------------|
| Custos Indiretos | |
| Lucro | |
| Tributos | R\$ - |
| PIS | |
| COFINS | |
| ISS | |
| Outros | |
| Total | R\$ - |

| Resumo do Custo Unitário do Serviço | | |
|--|---|-------|
| Módulo 1 - Composição da Remuneração | | R\$ - |
| Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários | | R\$ - |
| Módulo 3 - Provisão para Rescisão | | R\$ - |
| Módulo 4 - Custo de Reposição de Profissional Ausente | | R\$ - |
| Módulo 5 - Insumos Diversos | | R\$ - |
| Subtotal (Módulo 1 , 2, 3, 4 e 5) | | |
| Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro | | R\$ |
| Custo Total de 01 Funcionário | | |
| Custo Total por Mês | 1 | |
| Custo Total por Ano | | R\$ - |



ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)
(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

DAE:

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

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: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____



**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo DAE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DO DAE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes DAEs; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).*

