

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Planejamento de Contratações e Licitações

PREGÃO ELETRÔNICO 90002/2024 - SEAPE-DF

UASG: 928082 - Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal

OBJETO: Prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação para os internos do sistema prisional desta Secretaria de Administração Penitenciária do Distrito Federal – SEAPE/DF, conforme especificações e quantitativos constantes no Anexo I do Edital.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 23/05/2024 às 10h

Critério de Julgamento: menor preço por grupo

Modo de disputa: aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO

ESTIMATIVA GERAL: CARÁTER PÚBLICO

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO R\$ 455.637.600,00 (quatrocentos e cinquenta e cinco milhões, seiscentos e trinta e sete mil e seiscentos reais) por 40 (quarenta) meses.

EDITAL DE LICITAÇÃO**SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90002/2024****(Processo Administrativo nº 04026-00023334/2022-10)**

Torna-se público que a **Secretaria de Estado de Administração Penitenciária**, por meio do Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 108 de 03 de abril de 2024, publicada no DODF nº 67, pág 39, de 09 de abril de 2024, sediada no SBS Quadra 02 Bloco G Lote 13, Brasília-DF - Bairro Setor Bancário Sul, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital. O Edital estará disponível gratuitamente na página da SEAPE/DF, <https://seape.df.gov.br/licitacao/>, e no Portal de Compras do Governo Federal, <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço continuado de fornecimento de alimentação para os internos do sistema prisional desta Secretaria de Administração Penitenciária do Distrito Federal – SEAPE/DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em três grupos, formados por quatro itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe dentro do prazo previsto no edital para apresentação de propostas.

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

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas 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 aqueles se tornem desatualizados.

2.5. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.6. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

2.7. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

2.9. Para o cumprimento do disposto nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Distrital 4.611/2011, a administração pública:

2.9.1. Em atendimento à exigência estabelecida no inc. III do art 49 da Lei Complementar nº 123/2006, c/c art. 23 da Lei Distrital nº 4.611/2011, os itens que compõem o objeto deste edital serão destinados à AMPLA CONCORRÊNCIA conforme previsão constante no Anexo I deste Edital;

2.10. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.10.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.10.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

- 2.10.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de licitar e contratar com o Distrito Federal, em decorrência de sanção que lhe foi imposta (Parecer 160/2019 - PGDF);
- 2.10.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.10.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.10.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.10.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.10.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.10.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 2.10.11. Proprietário, Controlador, Administrador, Gerente ou Diretor de Pessoa Jurídica, independente das denominações adotadas e do nível quantitativo ou qualitativo de participação do capital ou patrimônio (Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019);
- 2.10.12. Executores de contratos que trabalhem ou tenham trabalhado nos últimos cinco anos como sócios, administradores ou não, ou responsáveis pelas entidades contratadas (Decreto nº 39.860/2019);
- 2.10.13. Agente Público licenciado ou afastado por qualquer motivo e a qualquer título (Decreto nº 39.860/2019);
- 2.10.14. Empresas que se encontrem sob falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, estrangeiras que não funcionem no país;
- 2.10.14.1. Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar de licitações públicas, desde que com plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente e que demonstre, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica.
- 2.10.15. Empresas ou empresários que tenham sido declarados inidôneos pela Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal e Distrital;
- 2.10.16. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum (Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF);
- 2.10.17. Pessoa jurídica cujo dirigente, administrador, proprietário ou sócio com poder de direção, seja cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o segundo grau, de (alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016):
- 2.10.17.1. agente público com cargo em comissão ou função de confiança que esteja lotado na unidade responsável pela realização da seleção ou licitação promovida pelo órgão ou entidade da administração pública distrital (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016); ou
- 2.10.17.2. agente público cuja posição no órgão ou entidade da administração pública distrital seja hierarquicamente superior ao chefe da unidade responsável pela realização da seleção ou licitação (Inciso alterado pelo(a) Decreto nº 37.843/2016).
- 2.10.18. A vedação de que trata o item 2.10.17. aplica-se aos contratos pertinentes a obras, serviços e aquisição de bens, inclusive de serviços terceirizados, às parcerias com organizações da sociedade civil e à celebração de instrumentos de ajuste congêneres.
- 2.10.19. A vedação estende-se às uniões homoafetivas (art. 3º, § 3º do Decreto nº 32.751/2011).
- 2.10.20. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do termo de referência, ou do projeto básico ou executivo, ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.
- 2.10.21. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários. O disposto aplica-se aos membros da comissão de licitação. (Parecer nº 314/2016 e 82/2016 PRCON/PGDF).
- 2.10.22. Não poderão participar para os mesmo(s) item(ns) do certame, pessoas jurídicas que tenham sócios em comum ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias umas das outras.
- 2.10.23. O impedimento de que trata o item 2.10.13 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.10.2 e 2.10.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.13. O disposto nos itens 2.10.2 e 2.10.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 2.15. A vedação de que trata o item 2.12.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço (e as informações necessárias), conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.2.2.1 deste Edital.
- 3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

- 3.4.1. 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;
- 3.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 3.4.3. não possui, em sua cadeia produtiva, 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;
- 3.4.4. 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.
- 3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
- 3.6.2. nos itens 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, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 3.7. **A falsidade das declarações de que tratam os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.**
- 3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 3.10. 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.
- 3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 3.11.1. 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
- 3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 3.12. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 3.12.3. As propostas deverão ser apresentadas com apenas duas casas decimais. Exigência em virtude das especificidades do SIGGO, sistema utilizado para gestão orçamentária e financeira.
- 3.13. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 3.14. **Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.**
- 3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1. Valor unitário e total do item de cada grupo;
- 4.1.2. Marca;
- 4.1.3. Fabricante;
- 4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;
- 4.2. **Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.**
- 4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5. 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.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7. 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.
- 4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

- 4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.
- 4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 4.11. O julgamento da proposta será consoante aos critérios de aceitação estabelecidos no Termo de Referência.

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

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5. 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.
- 5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário ou total do item.
- 5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,50 por cento.
- 5.10. **O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.**
- 5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa "aberto e fechado"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.12.4. Não havendo pelo menos 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 cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16. 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.
- 5.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetuada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 5.19.1. 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.
- 5.19.2. 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.
- 5.19.3. 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.
- 5.19.4. 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.
- 5.20. 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.

- 5.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
- 5.20.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.20.2.2. empresas brasileiras;
- 5.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.20.3. Se, mesmo após a aplicação dos procedimentos previstos nos itens acima, ainda persistir o empate, será realizado sorteio público para fins de desempate;
- 5.20.3.1. Será informado no chat da sessão pública, a data, hora e local do sorteio, que poderá ser acompanhado pelos licitantes, a ser realizado no site "sorteio.com" (ou outro compatível), com transmissão ao vivo em plataforma de streaming; **(ACORDÃO nº 723/2024-PLENÁRIO TCU)**
- 5.20.4. 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.
- 5.20.5. 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.
- 5.20.6. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.7. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.8. **O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**
- 5.20.9. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.12 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5. 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 as condições deste edital.
- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. **No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecução das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.**
- 6.8.1. A inexecução, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

- 6.9. 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.
- 6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.11. 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.
- 6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.1.2. A licitante cuja habilitação parcial no Sicafe acusar, no demonstrativo "Consulta Situação do Fornecedor", algum documento com validade vencida, deverá encaminhar o respectivo documento a fim de comprovar a sua regularidade.

7.1.3. Para fins de habilitação, não serão aceitos protocolos, tampouco documentos com prazo de validade vencida.

7.1.4. Considerando o art. 156, III, da Lei nº 14.133 de 2021, será realizada prévia pesquisa junto ao Portal Oficial do Tribunal de Contas da União (consulta consolidada de Pessoa Jurídica) para aferir se existe algum registro impeditivo ao direito de participar de licitações ou celebrar contratos com o Ente sancionador (Parecer nº 087/2020 PRCON/PGDF).

7.2. Para habilitação dos licitantes, será exigida, a seguinte documentação:

7.2.1. Qualificação técnica

I - **Atestado(s) de Capacidade Técnico-Operacional**, em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado para a qual a empresa tenha desempenhado atividade pertinente e compatível em características e prazos com o objeto da licitação;

II - A licitante deverá apresentar comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa proponente, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação.

III - Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional, em plena validade;

IV - Comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente; Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com o mesmo objeto desta licitação de pelo menos 40% (quarenta por cento) do total do Grupo para o qual está ofertando proposta.

V - Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

VI - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

VII - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

VIII - Apresentar comprovante de Registro e Quitação da empresa e de seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

IX - A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal pelo menos um profissional Nutricionista com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço, com atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço com características semelhantes ao objeto, de acordo com a legislação vigente.

X - A comprovação do vínculo com a licitante poderá ser realizada mediante a apresentação de contrato de prestação de serviços entre o profissional e a licitante; cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social que comprove o vínculo empregatício ou cópia do contrato social, se o nutricionista for sócio da licitante;

XI - Declaração de que não utiliza mão de obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos de idade para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como de menores de 16 (dezesseis) anos de idade, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos de idade, nos termos da legislação vigente;

XII - Apresentar Atestado de Capacidade Técnica do Nutricionista no qual comprove a execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto deste certame;

7.2.2. Regularidade fiscal e trabalhista

I - Certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal, em plena validade, para as empresas com sede ou domicílio fora do Distrito Federal, que poderá ser obtida por meio do site eletrônico da Secretaria de Economia do Distrito Federal - <https://ww1.receita.fazenda.df.gov.br/cidadao/certidoes/Certidao>;

II - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho, conforme determina a Lei n.º 12.440 de 2011.

7.2.3. Qualificação econômico-financeira

I - Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datada dos **últimos 90 (noventa) dias**, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores (**Nota Jurídica nº 09/2023 - PGCONS/PGDF (112651337) - 00060-00362229/2020-73 (112861425)**);

II - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei, devidamente registrados, que comprovem a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;

b) Os documentos referidos no inciso II limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

c) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

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

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

d) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) sobre o montante do(s) item(ns) que a licitante pretende concorrer.

7.2.4. **Habilitação jurídica:**

I - A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

- a) Cédula de identidade;
- b) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- c) Procuração dos responsáveis por assinar a proposta ou, na falta desta, o contrato social da empresa;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- e) Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- f) Prova de inscrição Estadual, Municipal ou do Distrito Federal; e
- g) Reprodução autenticada do Registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial e acompanhados do ato de Eleição dos Administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e composição societária da empresa, conforme a natureza da atividade da licitante, visando comprovar a adequação da finalidade da licitação com o objeto da licitação, bem como o cumprimento do art. 14 e §§ da Lei n.º 14.133 de 2021, inclusive para aferição de cumprimento de vedação de nepotismo, quando for o caso.

7.2.5. **Declarações enviadas por meio do sistema Compras governamentais:**

I - Declaração, sob as penas da lei, afirmando a inexistência de fato impeditivo da habilitação, contendo o compromisso de comunicar eventual superveniência de fato dessa natureza.

II - Declaração de que não não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

III - Declaração de que não ultrapassou o limite de faturamento e que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso.

IV - Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

V - Declaração de acessibilidade conforme disposto no art. 93 da Lei n.º 8.213 de 1991.

VI - Declaração de que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.

7.2.6. **Declarações enviadas juntamente com as documentações de habilitação:**

I - A empresa participante deverá apresentar, na etapa de habilitação e no ato da assinatura do Contrato, a Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade, constante no Anexo III do Edital.

II - A empresa participante deverá apresentar, na etapa de habilitação e no ato da assinatura do Contrato, a Declaração para fins do Decreto nº 39.860 de 2019, constante no Anexo IV do Edital (Portaria CGDF nº 356/2019).

7.3. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

7.3.1. Para os efeitos desta licitação, considera-se sede a matriz ou o único estabelecimento comercial, industrial e de prestação de serviços da empresa (mesmo CNPJ).

7.4. Os órgãos e as entidades da administração direta, autarquia e fundacional do Distrito Federal devem adotar, nas licitações ou nas contratações diretas, critérios de sustentabilidade ambiental, como prevê a Lei Distrital nº 4.770 de 2012.

7.5. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

7.6. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

7.7. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.7.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.8. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

- 7.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 7.9.1. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos, excepcionalizada a procuração dos responsáveis por assinar a proposta ou, na falta desta, o contrato social da empresa;
- 7.9.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 7.10. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico no endereço: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.
- 7.11. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 7.12. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 7.13. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 7.14. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 7.14.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado junto à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária - SEAPE por meio de servidor designado, nos telefones: (61) 3335-9549/9506 e e-mail: coad@seape.df.gov.br ou dilic@seape.df.gov.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 7.14.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, nos moldes do Termo de Referência.
- 7.15. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
- 7.15.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 7.16. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 7.16.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 7.16.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 7.17. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 7.17.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 7.17.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.
- 7.18. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):
- 7.18.1. 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
- 7.18.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 7.19. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio 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.
- 7.20. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.
- 7.21. 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.
- 7.22. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

- 8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis,

contado do recebimento dos autos.

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

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

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

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

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

9.1.3.1. 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;

9.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. Fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, de acordo com a legislação vigente.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

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

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. 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 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. A apuração de responsabilidade 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 a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

- 9.11. 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.
- 9.12. 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.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica: licitacao@seape.df.gov.br
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. 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.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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.
- 11.7. 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.
- 11.8. 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.
- 11.9. A SEAPE/DF poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 11.10. A anulação do pregão induz à do contrato.
- 11.11. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 11.12. É terminantemente proibida a utilização de mão-de-obra infantil na execução dos serviços, sendo que o descumprimento deste dispositivo implicará na rescisão imediata do contrato e aplicação de multa, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, conforme estabelecido na Lei Distrital n.º 5.061 de 2013.
- 11.13. A licitante vencedora fica obrigada a respeitar os termos estipulados no Decreto nº 38.365 de 2017, que regulamenta a Lei nº 5.448 de 2015, o qual proíbe conteúdo discriminatório contra a mulher.
- 11.14. A licitante vencedora fica obrigada a respeitar os termos estipulados na Lei Distrital 5.757/2016, que criou o Programa de Estratégias para inserção de dependentes químicos no mercado de trabalho.
- 11.15. Deverão ser observadas as práticas de prevenção e apuração de denúncias de assédio moral ou sexual, nos termos estipulados no Decreto nº 44.701, de 05 de julho de 2023.
- 11.16. As empresas vencedoras de processos licitatórios, como condição para assinatura de contrato, deverão comprovar ou assumir o compromisso de adotar mecanismos para garantir a equidade salarial entre homens e mulheres com o mesmo cargo, atribuições e tempo de serviço, e com grau de instrução igual ou equivalente, de acordo com a Lei nº 6.679, de 24 de Setembro de 2020.
- 11.17. A contratada deverá observar a disposição da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, comprometendo-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do contrato.
- 11.17.1. A contratada deverá ter ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados.
- 11.18. Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060.
- 11.19. Deverão ser observadas as boas práticas para o Desenvolvimento Social e Ambientalmente Sustentável e de Governança Corporativa, além de Transparência e Integridade nas Licitações e Contratações Públicas.
- 11.20. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.21. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.seape.df.gov.br.
- 11.22. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

ANEXO III – Declaração de Ciência e Termo de Responsabilidade

ANEXO IV - Declaração para os fins do Decreto nº 39.860, de 30 de maio de 2019

ANEXO V - Declaração de Sustentabilidade Ambiental (art. 7º da Lei distrital nº 4.770/2012)

ANEXO VI - Modelo de proposta de preços

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA – CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO COMUM

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA AQUISIÇÃO

1.1. DO OBJETO

1.1.1. Prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação para os internos do sistema prisional desta Secretaria de Administração Penitenciária do Distrito Federal – SEAPE/DF, conforme tabela abaixo:

Grupo	Item	CATSER	Especificação	Unidade de medida	Quantidade Diária	Quantidade Mensal	Quantidade Anual (12 meses)	Quantidade Contrato (40 meses)
Grupo 1 PDF I, CDP I e CPP	1	5320	Café da manhã	Refeição	6.700	201.000	2.412.000	8.040.000
	2	5320	Almoço	Refeição	6.700	201.000	2.412.000	8.040.000
	3	5320	Jantar	Refeição	6.700	201.000	2.412.000	8.040.000
	4	5320	Lanche noturno	Refeição	6.700	201.000	2.412.000	8.040.000
	TOTAL					26.800	804.000	9.648.000
Grupo 2 PDF II, CDP II e PPDF	5	5320	Café da manhã	Refeição	5.700	171.000	2.052.000	6.840.000
	6	5320	Almoço	Refeição	5.700	171.000	2.052.000	6.840.000
	7	5320	Jantar	Refeição	5.700	171.000	2.052.000	6.840.000
	8	5320	Lanche noturno	Refeição	5.700	171.000	2.052.000	6.840.000
	TOTAL					22.800	684.000	8.208.000
Grupo 3 CIR, PDF III e Colônia Penal	9	5320	Café da manhã	Refeição	3.450	103.500	1.242.000	4.140.000
	10	5320	Almoço	Refeição	3.450	103.500	1.242.000	4.140.000
	11	5320	Jantar	Refeição	3.450	103.500	1.242.000	4.140.000
	12	5320	Lanche noturno	Refeição	3.450	103.500	1.242.000	4.140.000
	TOTAL					13.800	414.000	4.968.000

1.1.2. A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos internos envolve o processo de aquisição de insumos, armazenamento, higienização, cocção, manipulação e transporte e distribuição da refeição até o local determinado pelo CONTRATANTE, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de internos das resenhas diárias, os tipos de refeição e os respectivos horários, com as condições higiênic-sanitárias adequadas bem como a destinação final correta dos resíduos sólidos.

1.1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito neste Termo, com as cadastradas no sistema Compras.gov – CATMAT/CATSER, prevalecerão as especificações constantes neste Termo de Referência. Para elaboração da proposta o participante deve se basear no descritivo contido neste Termo de Referência.

1.1.4. A proposta deverá ser ofertada com no máximo duas casas decimais nos centavos.

1.2. DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

1.2.1. Os serviços da pretensa contratação são de qualidade comum, não superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam, conforme art. 20 da Lei Federal nº 14.133, 1º de abril de 2021, e art. 73 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 16 de março de 2023.

1.2.2. O serviço a ser contratado se enquadra como serviço comum, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado.

1.2.3. O fornecimento deste serviço é enquadrado como prestação de serviço continuado.

1.3. DO CONTRATO

1.3.1. A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão ou entidade interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa ou outro instrumento hábil, conforme o art. 210, do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023, conforme prevê o art. 95 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.3.2. O prazo de vigência da contratação será de **40 (quarenta) meses** contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.3. No caso de formalização de contrato, a Administração terá a opção de extinguir o contrato, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o instrumento contratual não lhe oferece mais vantagem, nos termos do § 1º, do art. 106, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O presente Termo de Referência foi planejado e elaborado com fundamentos nos seguintes dispositivos legais:

2.1.1. Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

2.1.2. Decreto Distrital nº 44.330, de 16 de março de 2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal.

2.2. A Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal - SEAPE foi criada por meio do Decreto nº 40.833, de 26 de maio de 2020. Com sua criação, foi desvinculada da estrutura organizacional da Secretaria de Estado de Segurança Pública, e desde então passa por processo de estruturação.

2.3. A SEAPE possui como atribuição institucional a elaboração e aplicação das políticas criminais e penitenciárias no âmbito da execução penal do Distrito Federal, operando em parceria com os demais órgãos judiciários. É responsável também pela gestão e funcionamento de todas as Unidades Prisionais do Distrito Federal, além dos organismos singulares de apoio à execução da pena, como o Fundo Penitenciário do Distrito Federal.

2.4. O Complexo Penitenciário da Papuda, localizado na Rodovia DF – 465, KM 04, instalado na zona rural da região administrativa de São Sebastião, abriga as seguintes Unidades Prisionais: Centro de Detenção Provisória I (CDP I), Centro de Detenção Provisória II (CDP II), Centro de Internamento e Reintegração (CIR), Penitenciária I do Distrito Federal (PDF 1) e Penitenciária II do Distrito Federal (PDF 2). Em construção há Penitenciária III do Distrito Federal (PDF 3) e em sede estudo para projeto uma Colônia Penal para futura execução.

2.4.1. Além disso, poderão ser alteradas as nomenclaturas das unidades.

2.5. Além das referidas unidades situadas na região administrativa de São Sebastião, também compõem o Sistema Penitenciário do DF: a Penitenciária Feminina do Distrito Federal (PFD), localizada na Região Administrativa do Gama, distante 40 km do Complexo Penitenciário da Papuda e o Centro de Progressão Penitenciária (CPP), localizado na Região Administrativa do Setor de Indústria e Abastecimento (SIA), distante 33 km.

2.6. Ressalta-se que o Distrito Federal ocupa o 7º lugar em número de presos para cada 100.000 (cem mil) habitantes, segundo dados do Conselho Nacional de Justiça presente no estudo denominado Banco Nacional de Monitoramento de Prisões 2.0 (BNMP 2.0), publicado em agosto de 2018.

2.7. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), se levarmos em consideração somente a população carcerária e os servidores que atuam diariamente no sistema prisional, cerca de aproximadamente 19.000 (dezenove mil) pessoas transitam diariamente. O Sistema Penitenciário do Distrito Federal é maior do que 3.708 (três mil setecentos e oito) dos 5.570 (cinco mil quinhentos e setenta) municípios da brasileiros, possuindo diversas necessidades equivalentes às necessidades de uma cidade, e por vezes até maiores tendo em vista a peculiaridade dos ocupantes do espaço.

2.8. A assistência ao preso e ao internado é dever do Estado, como rege a Lei de Execução Penal nº 7.210/1984:

Art. 10. A assistência ao preso e ao internado é dever do Estado, objetivando prevenir o crime e orientar o retorno à convivência em sociedade.

Parágrafo único. A assistência estende-se ao egresso.

Art. 11. A assistência será:

I - material;

II - à saúde;

III - jurídica;

IV - educacional;

V - social;

VI - religiosa.

Art. 12. A assistência material ao preso e ao internado consistirá no **fornecimento de alimentação**, vestuário e instalações higiênicas.

2.9. No mesmo sentido, o Art. 41 desta lei expõem como direito do preso:

Art. 41 - Constituem direitos do preso:

I - **alimentação suficiente** e vestuário;

2.10. O Sistema Penitenciário do Distrito Federal possui atualmente aproximadamente 16.500 (dezesseis mil e quinhentos) presos. Ocorre que esta população carcerária não é estática e deve-se levar em consideração a reincidência de entrada dos internos no Sistema Penitenciário, ou seja, os presos que possuem mais de uma passagem pelas unidades prisionais durante o ano, seja pelo cometimento de novos crimes ou para cumprimento de pena após o trânsito em julgado do processo judicial, mantendo a flutuação deste número.

2.11. Outro fator que afeta o quantitativo dos itens a serem adquiridos é a movimentação de presos entre presídios. Conforme determina a Lei de Execução Penal Nacional, o sistema de cumprimento de pena é individualizado por regimes de cumprimento, sendo eles o fechado, semi-aberto e/ou aberto, que no âmbito do DF estão separados em Unidades Prisionais distintas, além dos presos provisórios e preventivos, sendo essas transferências mero cumprimento de ordem judicial.

2.12. Dentro dessa realidade e analisando os contratos atuais, bem como suas execuções, limitações, diferenças, problemas e ainda a experiência de outros estados da federação, esta contratação deve atender os interesses públicos com o fornecimento de uma alimentação digna, suficiente, contínua e de qualidade para os internos do Distrito Federal, que tenha plenas condições de atender às necessidades básicas alimentares de um ser humano em sua vida adulta.

2.13. Dessa forma caracteriza-se o interesse público e administrativo da aquisição do serviço comum almejado por esta Administração.

2.14. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

2.14.1. O objeto referenciado neste Termo está alinhado com o Planejamento Estratégico Institucional da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal, pois faz parte da manutenção periódica das estruturas carcerárias.

MISSÃO	Administrar o Sistema Prisional do Distrito Federal, garantindo o fiel cumprimento da pena, a manutenção da segurança pública e promovendo a reinserção social das pessoas privadas de liberdade.
VISÃO	Ser referência na administração e segurança prisional, sendo reconhecida nacionalmente pela busca contínua do equilíbrio entre a justa execução da pena e a dignidade da pessoa humana.
VALORES	Justiça, Equidade, Disciplina e Ordem, Respeito à Dignidade da Pessoa Humana, Proporcionalidade, Prevenção e Transformação.
OBJETIVO	Fortalecer a gestão do Sistema Penitenciário.

3. DA NÃO UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente aquisição não será processada pelo Sistema de Registro de Preços, em razão do objeto não se enquadrar no disposto nos incisos I, II, III e IV, art. 190, do Decreto Distrital nº 44.330/2023, por se tratar de aquisição única, com a entrega do bem previamente definida em quantidades certas neste Termo de Referência e com previsão de recursos orçamentários para fazer face à despesa.

3.2. Ressalta-se que a SEAPE é considerada Órgão Gerenciador, pois foi excluída do regime de centralização das licitações de compras, obras e serviços, por meio Decreto Distrital nº 41.578/2020, para adotar procedimentos licitatórios de interesse da Pasta e encaixa-se no inciso II do Art. 191 da Lei Federal nº 14.133/2021:

II – órgãos da administração direta excluídos do regime de centralização de compras, mediante decreto específico, autorizados a licitar e contratar bens, obras e serviços, inclusive de engenharia;

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO SERVIÇO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.2. As refeições serão porcionadas em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim conforme a legislação vigente, nos horários e locais estabelecidos nos instrumentos da contratação.

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

4.4. O serviço em tela é essencial para condições básicas de vida de pessoas assistidas pelo Estado, razão pela qual não se pode pensar em suspensão de seu fornecimento, a modelagem de contratação impacta severamente neste ponto.

4.5. A CONTRATADA deve obedecer a toda legislação pertinente a produção de alimentos.

4.6. ATIVIDADES BÁSICAS

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

- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
- A elaboração de cardápio diário completo (com apresentação semanal, quinzenal ou mensal);
- O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- O pré-preparo e cocção da alimentação;
- A coleta diária de amostras da alimentação preparada;
- O porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o *per capita* estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- O acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
- A entrega das refeições e respectivos recicláveis até os locais de entrega indicados pelo CONTRATANTE;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- Deverá ser efetuada a análise de potabilidade da água semestralmente, nos pontos das dependências da CONTRATADA, onde a mesma é utilizada na produção da alimentação a ser fornecida ou na localização que for instalada a cozinha industrial da CONTRATADA.
- A operacionalização, o transporte e a entrega das refeições nos locais estabelecidos pelo CONTRATANTE deverão ser supervisionados pela CONTRATADA e acompanhados por um representante do CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;
- A CONTRATADA deverá elaborar o Manual de Boas Práticas e disponibilizar para os funcionários, especialmente em caso de contratação de mão de obra carcerária.

4.7. LOCAIS E MODALIDADES DE EXECUÇÃO

4.7.1. As refeições serão distribuídas conforme endereços abaixo:

Grupo	Unidade Prisional	Sigla	Endereço e CEP
1	Penitenciária do Distrito Federal I	PDF I	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Centro de Detenção Provisória I	CDP I	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Centro de Progressão Penitenciária	CPP	Sia, Trecho 04, Lotes 1600/1680, Brasília – DF, CEP 71.200-040
2	Penitenciária do Distrito Federal II	PDF II	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Centro de Detenção Provisória II	CDP II	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Penitenciária Feminina do Distrito Federal	PFDF	Granja Luís Fernando, Área Esp. n. 02, Setor Leste, Gama – DF, CEP 72.460-000
3	Centro de Internamento e Reeducação	CIR	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Penitenciária do Distrito Federal III	PDF III	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670 (<i>em construção</i>)
	Colônia Penal Agrícola	-	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670 (<i>em fase de projeto</i>)

4.7.2. As CONTRATADAS deverão instalar suas cozinhas industriais dentro das Unidades Prisionais que possuem espaço físico destinado para isso, devendo arcar integralmente com os ônus e providências necessárias para a referida instalação, acordo com tabela abaixo:

Grupo	Unidade Prisional	Locais que a CONTRATADA poderá instalar cozinha industrial
-------	-------------------	--

1	PDF I	Bloco G
	CDP I	Cozinha CIR Antigo ou utiliza a cozinha na PDF I
	CPP	Cozinha externa (não possui espaço físico) ou Cozinha do CIR Antigo
2	PDF II	Bloco D
	CDP II	Cozinha externa (ou utiliza a cozinha na PDF II)
	PFD	Bloco 7
3	CIR Atual	Bloco 1
	PDF III	Cozinha na própria unidade a ser construída ou Cozinha externa
	Colônia Penal	Cozinha na própria unidade a ser construída ou Cozinha externa

4.7.2.1. Em caso de impossibilidade técnica de ajustes e reparos nas estruturas, as CONTRATADAS ficam desobrigadas de instalarem as cozinhas conforme indicação abaixo e poderão instalar-se em locais próprios fora do Sistema Penitenciário.

4.7.2.2. A CONTRATADA deverá utilizar o espaço físico das penitenciárias para instalação de suas cozinhas industriais, e ainda arcar integralmente com os ônus e providências necessários, bem como obedecer a todos os parâmetros deste Termo de Referência.

4.7.2.3. Apesar da necessidade de ajustes, devido existência de estrutura de cozinha no antigo CIR, a CONTRATADA detentora do Grupo 1 poderá utilizar para instalar sua cozinha industrial.

4.7.2.4. As adaptações necessárias para o devido funcionamento das cozinhas industriais ficarão integralmente à cargo da CONTRATADA.

4.7.2.5. As licitantes poderão vistoriar os locais, conforme tópico específico DA VISTORIA.

4.7.3. Há parâmetros diferentes entre a entrega de refeições que serão produzidas nas unidades prisionais e as produzidas em ambiente externo. Nos casos que houver diferença entre as modalidades, elas serão explicitadas. São os modos de execução:

4.7.3.1. **MODALIDADE A:** Refeições elaboradas nas dependências do CONTRATANTE e entregues na mesma Unidade Prisional;

a) MODALIDADE A: A CONTRATADA deverá observar que as cozinhas localizadas no interior das unidades prisionais do sistema penitenciário estão sujeitas aos procedimentos de segurança orgânica, a qual envolve inspeções periódicas nas cozinhas, podendo ser requerido, pela Direção da Unidade Prisional, inclusive, a revista pessoal e de pertences dos funcionários da empresa CONTRATADA, que exercerem suas atividades naqueles locais.

b) Tais medidas são importantes, haja vista a quantidade de pessoas reclusas recolhidas nas unidades prisionais, sendo comum o trânsito de reclusos, atuando em trabalhos internos e externos, e nas próprias imediações do Complexo Penitenciário, como regra, mediante escolta ou vigilância direta de Policiais Penais.

c) De toda feita, a questão da segurança é imprescindível num ambiente de reclusão, logo, todos devem se submeter aos procedimentos de segurança implantados no Sistema Penitenciário, independente da função que exerçam. Frise-se que o controle da entrada e saída de veículos e/ou transeuntes àquelas instalações é realizado de forma rigorosa, meticulosa e demanda o tempo necessário para esse procedimento, nos termos normativos vigentes.

d) Considerando que as alimentações serão preparadas no interior das Unidades Prisionais, a vistoria dos veículos que farão o transporte das refeições ocorrerá toda vez que os veículos da CONTRATADA adentrarem na área de segurança (Posto de Fiscalização), e na entrada e saída, pelo Portão Principal de cada Unidade Prisional, ou, ainda quando solicitado, por questões de segurança, pelos diretores das unidades penais, ou Gestores dos contratos, por julgarem necessário para manutenção da segurança orgânica.

e) A CONTRATADA deverá observar o horário de entrega das refeições estabelecidos neste Termo de Referência, e, nos casos de acionamento do plano de contingência, com o preparo de refeições em local diverso das cozinhas situadas no Sistema Penitenciário, deverá considerar o tempo de vistoria dos caminhões no Posto de Fiscalização localizado na entrada do Complexo Penitenciário, além dos procedimentos de revista realizados no portão principal de cada unidade prisional, não podendo, **em hipótese alguma**, este motivo, servir como alegação de atrasos da entrega das refeições.

f) A CONTRATADA deverá observar rigorosamente às regras de preparo, embalagem e entrega de alimentação, de acordo com os padrões de higiene, quantidade e itens estabelecidos no presente Termo de Referência, sendo necessário alertar que, o local de entrega, e o público de consumo, em razão de problemas com a refeição fornecida podem gerar grandes danos às pessoas presas e ao Estado.

4.7.3.2. **MODALIDADE B:** Refeições elaboradas nas dependências do CONTRATANTE e transportadas para outras Unidades Prisionais receptoras;

4.7.3.3. **MODALIDADE C:** Refeições elaboradas fora das dependências da CONTRATADA e transportadas para as Unidades Prisionais receptoras.

a) MODALIDADES B E C: A CONTRATADA deverá observar a questão da segurança exigida pela CONTRATANTE no ambiente de reclusão, logo, todos devem se submeter aos procedimentos de segurança implantados no Sistema Penitenciário, independente da função que exerçam. Frise-se que o controle da entrada e saída de veículos e/ou transeuntes àquelas instalações é realizado de forma rigorosa, meticulosa e demanda o tempo necessário para esse procedimento, nos termos normativos vigentes.

b) A CONTRATADA deverá observar a questão da segurança exigida pela CONTRATANTE no ambiente de reclusão, logo, todos devem se submeter aos procedimentos de segurança implantados no Sistema Penitenciário, independente da função que exerçam. Frise-se que o controle da entrada e saída de veículos e/ou transeuntes àquelas instalações é realizado de forma rigorosa, meticulosa e demanda o tempo necessário para esse procedimento, nos termos normativos vigentes.

c) Considerando que as alimentações serão preparadas fora da área de segurança do ambiente de reclusão, a vistoria dos veículos que farão o transporte das refeições ocorrerá toda vez que os veículos da CONTRATADA forem adentrar nas unidades prisionais, na entrada e na saída, pelo Portão Principal de cada Unidade Prisional, ou, ainda quando solicitado, por questões de segurança, pelos diretores das unidades penais ou Gestores dos contratos, por julgarem necessário para manutenção da segurança orgânica.

d) A CONTRATADA deverá observar o horário de entrega das refeições estabelecidos neste Termo de Referência, devendo considerar o tempo de transporte e da revista no Portão Principal de cada Unidade Prisional, não podendo, em hipótese alguma, este motivo ser alegação de atrasos da entrega das refeições.

e) A CONTRATADA deverá observar, rigorosamente, as regras de preparo, embalagem e entrega de alimentação, de acordo com os padrões de higiene, quantidade e itens estabelecidos no presente Termo de Referência, sendo necessário alertar que, o local de entrega e o público de consumo, em razão de problemas com a refeição fornecida podem gerar grandes danos às pessoas presas e ao Estado.

4.8. QUANTITATIVO DE INTERNOS POR UNIDADE PRISIONAL E MAPA DE PEDIDO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS

4.8.1. A quantidade de internos flutua diariamente, assim a estimativa abaixo foi baseada no quantitativo atual de internos no sistema penitenciário, bem como estudos de projeção da massa carcerária:

Grupo	Unidade	Quantidade de internos (aproximada)
Grupo 1	PDF I	3.800
	CDP I	1.300
	CPP	1.600

	TOTAL	6.700
Grupo 2	PDF II	3.720
	CDP II	1.270
	PFDf	710
	TOTAL	5.700
Grupo 3	CIR	3.450
	Colônia Penal	-
	PDF III	-
	TOTAL	3.450
TOTAL INTERNOS		15.850

- 4.8.2. O quantitativo do Grupo 3 aumentará após a inauguração da PDF III e da Colônia Penal, equalizando os futuros contratos.
- 4.8.3. Caso haja grande variação da população carcerária, para mais ou para menos, poderão ser utilizados parâmetros cabíveis na legislação vigente a fim de adequação da quantidade de refeições CONTRATADAS.
- 4.8.3.1. Ressalta-se que as CONTRATADAS somente serão remuneradas pela quantidade de refeições solicitadas e conforme as resenhas diárias que as próprias unidades penais encaminham para as empresas chamada Mapa de Pedido de Refeições.
- 4.8.4. Considerando que há possibilidade de construção de novas unidades prisionais e que essas unidades podem receber, por critério de conveniência e oportunidade, as pessoas privadas de liberdade que atualmente estão recolhidas nas unidades prisionais objeto do presente Termo de Referência, fica a Contratada ciente que há possibilidade de mudança do local de entrega, sem qualquer ônus para a Administração Pública.
- 4.8.5. Por questões de segurança, oportunidade, conveniência, bem como atendimento a decisões judiciais poderão os internos serem remanejados entre as unidades prisionais pertencentes a grupos distintos.
- 4.8.6. Diariamente serão entregues às CONTRATADAS, o Mapa de Pedido de Refeições que é um relatório que expõe o quantitativo de internos em cada Unidade Prisional, bem como a quantidade, tipo e local de entrega das "dietas especiais".
- 4.8.7. O Gestor Local da Unidade Prisional ou o Diretor da Unidade Prisional são os responsáveis por enviar à CONTRATADA o Mapa de Pedido de Refeições.
- 4.8.8. O mapa conterá a quantidade de café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno que devem ser entregues em cada blocos carcerário. Também deverá conter campo para data, observações e responsável pelo pedido.
- 4.8.9. Consta modelo de Mapa de Pedido de Refeições no Anexo 8.

4.9. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

PDF I, PDF II, PDF III, CDP I, CDP II e CIR	
REFEIÇÃO	HORÁRIO DA ENTREGA
Café da manhã	Entre 6:00 e 6:30 horas
Almoço	Entre 11:00 e 11:30 horas
Jantar	Entre 16:30 e 17:00 horas
Lanche noturno	Entre 16:30 e 17:00 horas

CPP, PFDf e Colônia Penal	
REFEIÇÃO	HORÁRIO DA ENTREGA
Café da manhã	Entre 5:00 e 5:30 horas
Almoço	Entre 11:00 e 11:30 horas
Jantar	Entre 16:30 e 17:00 horas
Lanche noturno	Entre 16:30 e 17:00 horas

- 4.9.1. Devido o CPP e a PFDf possuem internos no regime semi-aberto com trabalho externo, há a necessidade de entrega do café da manhã mais cedo do que nos outros presídios, conforme planilha acima. Situação similar poderá também ocorrer quando da inauguração da futura Colônia Penal.
- 4.9.2. Não serão aceitas as refeições que forem entregues antes do horário estabelecido.
- 4.9.3. Os horários poderão ser alterados, mediante solicitação da Administração Pública, na figura do Diretor da Unidade Prisional e/ou Gestor local do contrato, por ato motivado e com a anuência do Coordenador do Sistema Penitenciário (ou cargo equivalente) ou da Comissão e/ou Gestor central do contrato.

4.10. CARDÁPIO

- 4.10.1. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios que assegurem um padrão de alimentação racional e equilibrada à população carcerária, obedecendo aos pré-requisitos estabelecidos na contratação;
- 4.10.2. Também deverão apresentar cardápios para as dietas especiais (as previamente prescritas por médicos que atuam no Sistema Penitenciário);
- 4.10.3. O cardápio diário completo para o mês deverá ser entregue aos Gestores mensalmente em até 5 (cinco) dias úteis antes do início do mês seguinte.
- 4.10.3.1. Havendo alguma alteração a CONTRATADA poderá atualizá-lo semanal ou quinzenal;
- 4.10.3.2. Os Gestores poderão solicitar alterações no cardápio apresentado pela CONTRATADA, desde que fundamentada em limitações de cardápio expostas neste Termo de Referência.
- 4.10.4. Os cardápios deverão ser rigorosamente cumpridos, sendo que eventuais alterações deverão ser discutidas com a equipe técnica da SEAPE antes de serem implantadas, considerando sempre os quantitativos e regras estabelecidos neste Termo de Referência.

4.10.4.1. Em caso de imprevistos, caso fortuito ou força maior haja necessidade de adaptação do cardápio, o responsável técnico informará a comissão Gestora que autorizará a substituição ou solicitará nova alteração.

4.10.4.2. A CONTRATADA terá um limite de no máximo 10 (dez) alterações de cardápio durante o mês.

4.10.4.3. Em caso de alterações, deverá a CONTRATADA apresentar previsão de reposição do item substituído.

4.10.5. Na formulação do cardápio diário, deve ser observada a sazonalidade de alguns alimentos, assim como todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.

4.10.6. Os cardápios devem obedecer aos critérios mínimos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.10.7. Os cardápios devem ser variados, não sendo admitido o fornecimento de refeição igual no mesmo dia (almoço e jantar) e, tampouco, a repetição do cardápio do almoço e/ou jantar em uma mesma semana, considerando para essa previsão o período de domingo à sábado.

4.10.8. Na formação do cardápio diário deve-se observar a quantidade de kcal entre 2200 e 2500 kcal diárias, excetuando-se as dietas específicas recomendadas por médicos, especialmente com o fim de manter um equilíbrio nutricional na ingestão de alimentos.

4.10.9. Foi incluído como Anexo 1 deste Termo de Referência um cardápio referencial meramente exemplificativo para 30 (trinta) dias de prestação de serviço;

4.10.10. A CONTRATADA deve cumprir composição mínima por refeição, incidências mensais para os principais itens do cardápio, quantificação em peso ou volume por refeição servida.

4.10.11. A CONTRATADA deverá obedecer variação o mais equitativa possível das quatro formas e preparo possíveis: cozimento, grelhamento, fritura e assamento.

4.10.11.1. Em caso de impossibilidade do item anterior, deverá ser justificado.

4.10.12. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES/DIETAS "ESPECIAIS"

4.10.12.1. São consideradas refeições especiais aquelas que, por prescrição médica, devem obedecer a requisitos específicos. Dentre as possíveis, algumas opções:

- Hiposódica;
- Laxativa;
- Hipoglicídica;
- Branda;
- Pastosa;
- Sem irritantes gástricos;
- Cetogênica;
- Hipercalórica;
- Outras indicadas por médicos que atuam no sistema prisional.

4.10.12.2. Atualmente, dentro do sistema penitenciário do Distrito Federal, são fornecidas em torno de 1.300 (mil e trezentas) refeições especiais diariamente:

Grupo	Unidade Prisional	Quantidade de Dietas	Total por grupo
1	PDF I	170	600
	CDP I	200	
	CPP	230	
2	PDF II	275	475
	CDP II	110	
	PFD	90	
3	CIR	225	225
	PDF III	-	
	Colônica Penal Agrícola	-	

* Dados colhidos com informações das unidades prisionais no dia 05 de abril de 2024.

4.10.12.3. A CONTRATADA deverá atender às solicitações de dietas especiais e o parcelamento da alimentação em quantidade de refeições que concilie com a prescrição médica, de forma a cumprir os dispositivos legais que preconizam a boa saúde das pessoas privadas de liberdade.

4.10.13. CARDÁPIO PARA FESTAS - NATAL E ANO NOVO

4.10.13.1. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais: Semana Santa, Natal e Ano Novo, observadas as características de atendimento e costume e sem custos adicionais ao contrato.

4.10.14. CARDÁPIO PARA GESTANTES E LACTANTES

4.10.14.1. Um aporte adicional de energia de 300 kcal/dia (trezentas calorias) provenientes da alimentação para o segundo e terceiro trimestre de gestação de mulheres gestantes, definida pelo responsável nutricional;

4.10.14.2. O fornecimento de uma alimentação adequada e saudável para a lactante, viabilizando a adequada produção de leite materno, em quantidade e qualidade suficientes para atender às suas necessidades nutricionais e do seu bebê, com aporte adicional de energia de 500 Kcal/dia (quinhentas calorias) provenientes da alimentação, definida pelo responsável nutricional.

4.10.15. PANIFICAÇÃO

4.10.15.1. Considerando a existência de oficinas de capacitação no interior das unidades prisionais, poderão ser utilizados, por meio do devido pagamento os pães fabricados nestas oficinas.

4.10.16. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS, VARIAÇÕES, ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS E RESTRIÇÕES

4.10.16.1. O cardápio deverá obedecer aos grupos e frequências abaixo listadas:

REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO, PESOS E QUANTIDADES MÍNIMAS POR INTERNO
CAFÉ DA MANHÃ	Refeição formada pelo item A e pelo item B (podendo utilizar alguma de suas variações/combinações): A1. Acolatado de 200ml pelo menos 4 (quatro) vezes na semana; ou A2. Suco, néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecida de diversos sabores de 200ml, até 3 (três) vezes por semana; e B1. 2 (dois) pães franceses ou pão careca 5 (cinco) vezes na semana, com peso mínimo de 50g, contendo 10g de manteiga em cada um; ou B2. 1 (uma) fatia de bolo e 1 (um) pão com peso mínimo de 50g, contendo 10g de manteiga em cada um, pelo menos 2 (duas) vezes na semana.
ALMOÇO	Refeição composta por arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe, e uma guarnição (todos de boa qualidade) com no mínimo 600g (seiscentos gramas) de peso total, distribuídos conforme os itens A, B, C e D e uma fruta conforme item E1 ou um doce conforme item E2 (que deve ser servido no mínimo 3 (três) vezes e no máximo 4 (quatro) vezes por semana): A. 200g (duzentos gramas) de arroz; e B. 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão, sendo, no mínimo, 60% dessa pesagem composta por grãos e, no máximo, 40% de caldo; e C. 100g (cem gramas) de guarnição; e D. 150g (cento e cinquenta gramas) de carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe; e E1. Fruta "in natura", gramaturas mínimas: maçã - 130g, pêra - 133g, banana - 86g, goiaba - 118g, melão - 115g, melancia - 130g, manga - 100g; ou E2. Doce com peso mínimo de 20g (vinte gramas) no mínimo 3 (três) vezes e no máximo 4 (quatro) vezes por semana.
JANTAR	Refeição composta por arroz, feijão, carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe, e uma guarnição, todos de boa qualidade, com no mínimo 600g (seiscentos gramas) de peso total, distribuídos da seguinte forma: A. 200g (duzentos gramas) de arroz; e B. 150g (cento e cinquenta gramas) de feijão, sendo, no mínimo, 60% dessa pesagem composta por grãos e, no máximo, 40% de caldo; e C. 100g (cem gramas) de guarnição; e D. 150g (cento e cinquenta gramas) de carne bovina, suína, linguiça, aves ou peixe.
LANCHE NOTURNO	Refeição formada ou pelo item A1 ou pelo item A2 e pelo item B: A1. 02 (dois) pães com no mínimo 50g (cinquenta gramas) cada um, servido com uma fatia de frios pesando no mínimo 15g, entregues 4 (quatro) vezes na semana; ou A2. Embalagem de biscoito com peso mínimo de 50g (cinquenta gramas), entregue 3 (três) vezes na semana; e B. Fruta "in natura", gramaturas mínimas: maçã - 130g, pêra - 133g, banana - 86g, goiaba - 118g, melão - 115g, melancia - 130g, manga - 100g.

4.10.16.2. Entende-se por semana o intervalo compreendido entre domingo e sábado, totalizando 7 (sete) dias;

4.10.16.3. Para o Item A1 e A2 do Café da Manhã, outras opções similares poderão ser recebidas, como, por exemplo, leite sabor baunilha, *cappuccino* ou café, desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.

4.10.16.4. Na Unidade Prisional CPP - Centro de Progressão Penitenciária, os itens do Almoço E1 e E2 comporão a refeição Jantar.

4.10.16.5. As carnes que deverão estar identificadas em toda parte do processo até a cocção, deverão ser frescas, acondicionadas antes da preparação de forma resinada ou congelada, devendo ser servidas de forma cozida, grelhada, frita ou assada.

4.10.16.6. A porção de carne servida deverá ter a pesagem mínima de 150g (cento e cinquenta gramas). Para fins de pesagem, não será levado em consideração o caldo ou molho da carne.

4.10.16.7. Todas as carnes suínas e bovinas fornecidas deverão estar sem ossos. A carne de frango, caso fornecida com ossos, deverá ter pesagem mínima nos padrões aproximados aceitáveis, desconsiderado o peso dos ossos.

4.10.16.8. Na preparação de feijoadas, farofas, dobradinha ou outras comidas regionais, será tolerada a utilização de miúdos bovinos e de aves, bem como de feijão branco ou de corda, desde que autorizados pelo gestor.

4.10.16.9. Os produtos de origem animal deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de Certificação de Inspeção e o transporte de acordo com a regulamentação da Vigilância Sanitária.

4.10.16.10. A porção de feijão deverá ter pesagem mínima de 150g (cento e cinquenta gramas), sendo no mínimo 60% composto por grãos e, no máximo 40% (quarenta por cento) composto por caldo.

4.10.16.11. A CONTRATADA poderá apresentar cardápio com outras frutas, fundado na sazonalidade e mediante prévia aprovação da CONTRATANTE, desde que atenda as gramaturas conforme especificado.

4.10.16.12. Considerando a proibição de facas no ambiente prisional, a CONTRATADA se obriga a fornecer as carnes em tiras, ou cortadas, em tamanho apropriado para facilitar a mastigação. O corte deverá ocorrer, preferencialmente, antes do cozimento/assamento dos referidos alimentos.

4.10.16.13. Para a proteína peixe, só será permitido empadado ou tipo *steak*.4.10.16.14. Não serão permitidos alimentos embutidos no almoço e jantar como proteínas principais, à exceção da linguiça tipo calabresa, linguiça de frango e *steaks*.

4.10.16.15. Não será permitida a utilização de ovo de galinha como proteína nas refeições e nem preparos que o utilizam como base, como omeletes (letra "D" do Almoço e Jantar).

4.10.16.16. Somente será permitida a utilização de carne moída (e preparos que a utilizem como base) como proteína nas refeições uma vez por semana (letra "D" do Almoço ou Jantar).

4.10.16.17. Somente será permitida a carne moída "bovina".

4.10.16.18. A CONTRATADA não poderá repetir a proteína utilizada no dia anterior, mesmo que seja aplicada outra forma de preparo, salvo justificativa e autorização prévia do gestor e reposição futura.

4.10.16.19. Não poderá a CONTRATADA servir em excesso uma determinada proteína, considerando-se excessiva a quantidade que ultrapasse 40% (quarenta por cento) por mês.

ALIMENTOS	TIPOS, VARIAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES
ARROZ	Tipo 1, longo, branco, cozido, polido ou parboilizado ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
FEIJÃO	Tipo 1, grupo 1, roxo, preto ou cariquinho cozido e com caldo ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
PROTEÍNA	Bovina: deverão ser utilizados cortes classificados como 1ª ou 2ª qualidade, de acordo com a classificação do mercado, tendo como parâmetro mínimo: acém, paleta, contrafilé, músculo, patinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, fraldinha e cupim.
	Aves: coxa, sobrecoxa, asa, coxinha da asa, peito de frango, filé de frango e <i>steak</i> .
	Peixe: empanado ou do tipo <i>steak</i> .

	Suína: deverão ser utilizados cortes classificados como 1ª ou 2ª qualidade, de acordo com a classificação técnica, tendo como parâmetro mínimo: carré, lombo, pernil, costela e picanha.
	Linguiça: tipo calabresa, frango e suína.
GUARNIÇÃO	Vegetais (abobrinha, cenoura, chuchu, vagem, beterraba, berinjela, dentre outros)
	Tortas
	Farofas
	Macarrão (espaguete, parafuso, talharim, entre outros)
	Polenta
	Batata e batata doce (<i>souté</i> , assada, corada, frita, purê)
	Seleta de legumes
	Mandioca
	Cuscuz de legumes
BISCOITOS	Tipos de biscoito: água e sal, integral, "maisena" (amido de milho) ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
PÃES	Tipos de pães: francês, integral, careca, pão doce, de milho ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
FRIOS	Os frios poderão variar dentre as seguintes opções: queijo tipo (muçarela, prato e branco), presunto, peito de peru e mortadela
BOLOS	Tipos: milho, mandioca, baunilha, chocolate, cenoura, laranja ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
FRUTAS	Fruta "in natura" deverão ser enquadradas como de primeira ou segunda qualidade, nos termos da Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 e modificações posteriores. Sendo aceitas as seguintes frutas e as respectivas gramaturas mínimas: maçã - 130 g, pera - 130 g, banana - 80 g, goiaba - 150 g, melão - 115 g, melancia - 130 g, manga - 100 g ou ainda frutas da estação respeitadas as gramaturas de uma porção da fruta, desde que autorizadas pelo Gestor Contratual. As frutas chamadas "de corte" que são as que necessitam ser cortadas para sua entrega e devido consumo, deverão ser servidas em embalagens individuais para os internos.
DOCES	Goiabada, Bananinha, Paçoca, Pé de Moleque, Cajuzinho, Doce de Leite, Rapadura, Cocada ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
ACHOCOLATADO	Achocolatado acondicionado em embalagem cartonada, caixa tipo Tetra Pak, com conteúdo de no mínimo 200 ml. A data de validade deverá vir impressa na embalagem, devendo restar, no mínimo, trinta dias para seu vencimento, quando da entrega do produto aos custodiados. Outra opção similar pode ser recebida (por exemplo leite sabor baunilha ou <i>cappuccino</i> ou café), desde que autorizadas pelo Gestor Contratual.
SUCOS	Suco, néctar, néctar misto, refresco ou bebida de fruta fornecida de diversos sabores ou outro tipo desde que autorizadas pelo Gestor Contratual com conteúdo de no mínimo 200 ml.

4.10.16.20. A lista apresentada acima trata-se de um rol meramente exemplificativo, podendo as alterações serem acordadas e autorizadas pela CONTRATANTE.

4.11. DAS CAIXAS TÉRMICAS DE TRANSPORTE (*HOTBOX*)

4.11.1. As CONTRATADAS deverão utilizar caixas térmicas de transporte do tipo *hotbox* que possuem divisórias e comportam até 24 (vinte e quatro) marmitas.

4.11.1.1. Ou poderão utilizar outras caixas com qualidade superior, desde que aprovadas pelos Gestores, por exemplo *hotbox* possua divisórias que preservem o formado inicial das marmitas.

4.11.2. As caixas térmicas devem estar sempre em perfeito estado de conservação e higiene.

4.11.3. Todas as caixas devem possuir suas respectivas tampas para transporte, ainda que tenham encaixe possível em outras caixas, a fim de que se minimize a possibilidade de contaminação durante o transporte.

4.11.4. As caixas térmicas devem possuir um sistema de encaixe no qual o fundo da caixa de cima encaixe na parte superior da caixa de baixo, evitando assim o deslizamento lateral entre elas, a fim de diminuir a probabilidade de acidentes durante sua movimentação.

4.11.5. Em caso de avarias, estragos, rachaduras, entre outros a empresa deverá substituí-las as suas expensas.

4.11.6. A CONTRATANTE poderá reter as caixas térmicas quebradas a fim de obrigar que a CONTRATADA as substitua.

4.11.6.1. Quando for constatado que as caixas de acondicionamento de marmitas encontram-se rachadas, quebradas ou com qualquer dano aparente, estarão sujeitas à retenção pela Unidade Prisional, cabendo à CONTRATADA a substituição imediata desses itens, visando à manutenção da qualidade das refeições disponibilizadas.

4.11.7. A CONTRATADA deverá fornecer "carrinhos" para transporte de cada empilhamento de *hotbox* a fim de resguardar a integridade das mesmas durante a entrega da alimentação para os internos nas alas.

4.11.8. As frutas também deverão ser entregues em caixas térmicas (*hotbox*), a fim de conservar sua integridade no transporte e temperatura.

4.11.9. O transporte das refeições embaladas deverá ser feito em vasilhames de polietileno, injetado com poliuretano, e com características de proteção antifungos em conformidade com a legislação vigente, de forma a manter a temperatura e evitar o odor.

4.11.10. A CONTRATADA deve seguir um sistema de controle de caixas térmicas (*hotbox*) no qual a primeira *hotbox* que for fechada seja também a primeira a ser entregue no bloco para consumo dos internos.

4.12. TRANSPORTE, ENTREGA E MOVIMENTAÇÃO DE CAIXAS TÉRMICAS

4.12.1. As refeições deverão ser transportadas e estar devidamente acondicionadas em condições adequadas de higiene e conservação até os locais definidos pelo CONTRATANTE para entrega, já devidamente porcionadas e embaladas.

4.12.2. Os veículos devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária, bem como o transporte de insumos:

a) Possuir Certificado de Vistoria de Veículo (CVV), emitido pelo órgão de vigilância sanitária, que autoriza o veículo para transporte de ingredientes, matérias-primas, embalagens e alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo e outros produtos de interesse à saúde;

b) As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos:

I - compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar produtos alimentícios e alimentos manipulados;

II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de alimento ou produto alimentício transportado.

c) os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado;

- d) os veículos devem apresentar-se em adequado estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos;
- e) os veículos devem ser previamente higienizados e a temperatura do compartimento de carga deve estar em conformidade com as exigências térmicas das cargas transportadas;
- f) os ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados devem ser transportados sobre estrados;
- g) os materiais usados para separar e proteger a carga não devem contaminar os produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga. O contato direto dos produtos transportados com o piso é permitido apenas quando as embalagens forem capazes de proteger os produtos contra danos e contaminação;
- h) alimentos preparados, produtos industrializados crus, produtos semi-processados, quando transportados em volumes a serem fracionados, devem apresentar no rótulo, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação;
- i) o transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos
- j) os alimentos preparados, produtos industrializados crus, produtos semi-processados que exigem refrigeração ou congelamento devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura;
- k) o compartimento de carga, ao ser carregado, deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a temperatura de conservação mais baixa

4.12.3. Na MODALIDADE A, na qual as refeições são elaboradas nas dependências do CONTRATANTE e entregues na mesma Unidade Prisional, o transporte pode ser realizado sem a utilização de caminhões. As caixas térmicas podem ser empurradas manualmente pelos funcionários da CONTRATADA para seus locais de destino, desde que estejam lacradas e sejam utilizados "carrinhos" para isso, e que não ultrapasse a distância de 500 (quinhentos) metros de transporte. Caso seja superior, deverão ser utilizadas as mesmas condições das MODALIDADES B e C.

4.12.4. Na MODALIDADE B, na qual as refeições são elaboradas nas dependências do CONTRATANTE e transportadas para outras Unidades Prisionais receptoras e na MODALIDADE C que as refeições são elaboradas fora das dependências da CONTRATADA e transportadas para as Unidades Prisionais receptoras, as CONTRATADAS deverão obedecer todos os requisitos para o transporte da alimentação nas caixas térmicas.

4.12.5. As *hotboxes* deverão ser entregues dentro de cada bloco carcerário ou de acordo com orientação dos Gestores locais.

4.12.5.1. As refeições serão desembarcadas pelos funcionários da CONTRATADA, em cada bloco das Unidades Prisionais, cabendo aos mesmos entregar as caixas de armazenamento até o limite da área de Controle do referido bloco, de acordo com a orientação de cada Direção de Unidade Prisional.

4.12.5.2. No momento da entrega, a CONTRATADA deverá disponibilizar comprovante contendo a quantidade de refeições entregues no local, considerando a resenha diária informada anteriormente. O recebimento das refeições ocorrerá pelo servidor plantonista ou outro designado, que conferirá a quantidade e as condições de embalagem, anotando as ocorrências em local próprio do referido documento de entrega. Uma via deve ser deixada com o recebedor. O comprovante de entrega deve conter no mínimo os seguintes campos:

- a) Data e hora;
- b) Nome do recebedor, matrícula e assinatura;
- c) Especificação do item entregue;
- d) Quantidade.

4.12.6. A CONTRATADA deverá fornecer "carrinhos" para o transporte das *hotbox* tanto dentro da unidade prisional, quando da saída da cozinha, carregamento no caminhão e distribuição da alimentação nas alas, objetivando a conservação das *hotbox*, aumento da sua vida útil e diminuição do risco de contaminação cruzada durante o transporte e distribuição da alimentação.

4.12.7. A manutenção preventiva e corretiva dos "carrinhos" deve ser feita pela CONTRATADA sempre que programada ou solicitada pela CONTRATANTE.

4.12.8. A empresa CONTRATADA deverá obedecer para o transporte da alimentação os dispositivos expostos na IN nº 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA e outras legislações vigentes.

4.13. DOS RECIPIENTES DAS REFEIÇÕES

4.13.1. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens de alumínio, em formato redondo e com tampa em alumínio. O tamanho deverá ser capaz de acondicionar a quantidade de refeição CONTRATADA de maneira adequada, devidamente fechada após a marmita ser montada, mantendo a temperatura dos alimentos e evitando a propagação de odores excessivos e/ou contaminações com bactérias.

4.13.2. Não serão aceitas refeições entregues com a tampa da marmita de alumínio aberta, ainda que parcialmente.

4.13.2.1. As refeições que estiverem abertas no momento do recebimento serão recusadas, cabendo à CONTRATADA a substituição, em até uma hora, sem custos adicionais contratuais.

4.13.3. O fechamento da embalagem de alumínio se dará por meio de equipamento próprio automático ou semi-automático que permita o efetivo e pleno fechamento da marmita além de agilizar o porcionamento das refeições.

4.13.4. Levando em consideração que será servida a quantidade mínima de 600g (seiscentos gramas) de peso total na marmita, elas deverão possuir o tamanho necessário e suficiente para acondicionar toda a alimentação em seu interior.

4.13.5. Caso a CONTRATADA possua ou desenvolva método ou tecnologia no qual seja necessário alteração do formato da marmita, desde que mantendo os mesmos requisitos e ainda haja combinação com as exigências de não movimentação das *hotbox*, poderá ser utilizada mediante prévia aprovação da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária.

4.13.6. Antes do início da vigência contratual, a empresa CONTRATADA deverá entrar em contato com a CONTRATANTE para apresentar o material que será utilizado, cabendo à SEAPE autorizar ou não seu uso, podendo, inclusive, solicitar a troca por outrem se constatado que o material apresentado configura ameaça à segurança do Sistema Penitenciário.

4.14. DOS RECIPIENTES, DO ACONDICIONAMENTO E DO TRANSPORTE DOS PÃES, FRUTAS, BOLOS E DOCES

4.14.1. Os pães, biscoitos e bolos poderão ser servidos em embalagens individuais ou em embalagens que contenham várias unidades, porém, neste último caso a empresa deverá oferecer luvas plásticas para que os internos classificados possam manipulá-los.

4.14.2. Os doces deverão ser entregues em embalagens individuais, lacradas, descartáveis e recicláveis.

4.14.3. Os pães e bolos deverão ser transportados em bandejas específicas para o transporte de pães de material plástico, empilhável, resistente e higienizável.

- 4.14.4. Os doces e biscoitos poderão ser transportados em suas caixas originais de papelão ou caixas de frutas de material plástico.
- 4.14.5. As frutas chamadas "de corte", que são as que necessitam serem cortadas para seu consumo, deverão ser servidas em embalagens de plástico individuais para cada interno e deverão ser transportadas em *hotbox* (caixas térmicas).
- 4.14.6. As frutas que não necessitam de corte, poderão ser entregues diretamente aos internos, sem necessidade de embalagem, porém deverão ser transportadas em *hotbox* (caixas térmicas).
- 4.15. **ACONDICIONAMENTO DE LÍQUIDOS**
- 4.15.1. O achocolatado e sucos diversos acondicionados em embalagem cartonada, caixa tipo *Tetra Pak*, com conteúdo de no mínimo 200 ml, com data de validade impressa na embalagem, devendo restar, no mínimo, trinta dias para seu vencimento, quando da entrega do produto aos custodiados.
- 4.15.2. Deverão ser entregues sem canudos, em função da possibilidade de criação de materiais perfurocortantes.
- 4.16. **DO FORNECIMENTO DE UTENSÍLIOS**
- 4.16.1. Deverão fornecer os utensílios individuais (colheres), uma unidade por interno, observando as normas de segurança internas.
- 4.16.2. As colheres deverão ser de plástico e de cor branca.
- 4.16.3. Deverão ser entregues no início do contrato e posteriormente de 6 (seis) em 6 (seis) meses ou à pedido da CONTRATANTE.
- 4.16.4. O quantitativo deverá ser pautado pelo número de presos, informado pelo Gestor do contrato.
- 4.16.4.1. Neste quantitativo, deve ser considerada a rotatividade do sistema penitenciário.
- 4.17. **MÃO DE OBRA CARCERÁRIA E DE EGRESSOS**
- 4.17.1. A CONTRATADA poderá utilizar mão de obra carcerária nas cozinhas que forem instaladas dentro das unidades prisionais, desde que façam as adaptações de segurança necessárias e indicadas pela própria unidade prisional.
- 4.17.2. A unidade prisional indicará o interno que tenha condições de trabalhar na empresa, podendo serem substituídos a qualquer tempo, em função de critérios adotados pelas unidades prisionais.
- 4.17.3. O pagamento do salário deve obedecer a legislação vigente.
- 4.17.4. O interno deverá ser treinado pela CONTRATADA para exercer a função que foi contratado.
- 4.17.5. A CONTRATADA deve possuir a capacidade de qualificar os internos para trabalharem na produção das refeições.
- 4.17.6. A CONTRATADA deverá empregar pelo menos 3% (três por cento) de sua mão de obra responsável pela execução do objeto da contratação de egressos do sistema prisional.
- 4.17.6.1. O egresso contratado não poderá adentrar às dependências de quaisquer Unidades Prisionais.
- 4.18. **SUPORTE OPERACIONAL**
- 4.18.1. Quanto ao suporte operacional a CONTRATADA deve suprir todas as necessidades, inclusive no caso de implementação de cozinhas industriais no sistema penitenciário, caso opte pela utilização dos espaços disponíveis nas Unidades Prisionais.
- 4.18.2. Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária que engloba:
- Abastecimento de água;
 - Esgotamento sanitário;
 - Matéria reciclável e resíduos sólidos;
 - Abastecimento de gás;
 - Energia elétrica.
- 4.18.3. O preparo da alimentação deverá ocorrer, obrigatoriamente, em caldeiras próprias para essa finalidade, visando à celeridade de produção, sem comprometer a qualidade, mesmo com a quantidade diária a ser fornecida.
- 4.18.4. A fim de oferecer uma alimentação variada, a CONTRATADA deverá possuir equipamentos para o cozimento, grelhamento, fritura e assamento das proteínas.
- 4.18.4.1. Seguem especificações referência de equipamentos para a devida entrega da solução no ANEXO 11.
- 4.18.5. A CONTRATADA deverá instalar trituradores de alimentos em todas as pias da cozinha, evitando, deste modo, entupimentos por restos de comida ou ossos. O manuseio desse equipamento deverá obedecer às normas de segurança alimentar, de modo a evitar qualquer acidente. Os acidentes de trabalho decorrentes do cumprimento contratual, ocorridos no Complexo Penitenciário ou fora dele, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- 4.18.6. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente os prazos de cocção contidos na Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017 e a temperatura deverá estar acima de 60°C no momento da entrega.
- 4.18.7. O transporte dos alimentos deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.
- 4.18.8. Após a finalização das preparações os alimentos devem ser acondicionados em recipientes próprios que mantenham as condições da preparação (principalmente temperatura, coloração e sabor) até o momento da marmitação, transporte e entrega, a fim de que não haja comprometimento das refeições.
- 4.19. **FUNCIONÁRIOS DA EMPRESA**
- 4.19.1. A CONTRATADA deverá possuir em seu quadro de pessoal a quantidade suficiente de funcionários para o devido cumprimento do contrato, entrega do serviço satisfatória, observados os requisitos deste Termo de Referência.
- 4.19.2. A CONTRATADA deve possuir em seu quadro uma Nutricionista como responsabilidade técnica, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- 4.19.3. Os funcionários da CONTRATADA deverão realizar a entrega de refeições nas Unidades Prisionais, devidamente uniformizados e identificados, bem como utilizar luvas descartáveis e outros itens de higiene e prevenção de contaminação, previstos nas normas regulamentares do manuseio de refeições;
- 4.19.4. Os funcionários deverão assinar Termo de Ciência, modelo no Anexo 2, no qual gera um compromisso de manutenção de sigilo que visa obter o comprometimento formal dos empregados da CONTRATADA diretamente envolvidos na contratação quanto ao conhecimento da declaração de manutenção de

sigilo e das normas de segurança vigentes na Secretaria de Administração Penitenciária do Distrito Federal.

4.19.4.1. No caso de substituição ou inclusão de empregados da CONTRATADA, o preposto deverá entregar ao Gestor do Contrato os Termos de Ciência assinados pelos novos empregados envolvidos na execução dos serviços contratados.

4.19.4.2. A CONTRATADA deve possuir mão-de-obra qualificada para a devida execução do contrato.

4.19.5. Manter o pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes.

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

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. SUSTENTABILIDADE

5.1.1. A CONTRATADA deverá declarar que atende aos requisitos de sustentabilidade previstos no art. 2º, da Lei Distrital n.º 4.770, de 22 de fevereiro de 2012, com vistas à convergência ao art. 2º do Decreto Distrital n.º 44.330, de 16 de março de 2023, que regulamenta a Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Distrito Federal, a fim de estabelecer a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável, devendo ser observados os requisitos ambientais com menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

5.1.2. Para atendimento aos termos da Lei Distrital n.º 4.770, de 2012, o licitante pode apresentar documento probatório de que possui compromisso com a Sustentabilidade Ambiental, que poderá ser feito da seguinte forma:

5.1.2.1. Por Declaração, onde a licitante afirma possuir o compromisso e responsabilidade com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências impostas pela Lei Distrital n.º 4.770, de 2012; ou

5.1.2.2. Com a apresentação de documento probatório (atestado, declaração, certificado, registro, credenciamento, etc.) emitido por órgãos Públicos de qualquer ente da Federação que tenha competência legal na área ambiental que o produto ofertado, comercializado, ou o fornecedor, distribuidor ou fabricante está devidamente cadastrado, registrado, etc. no respectivo órgão; ou

5.1.2.3. Com a apresentação de documentos que o fornecedor está em fase de implantação de práticas sustentáveis, informando, no referido documento, quais são as práticas já implantadas e quais as metas pretendidas a atingir na questão da sustentabilidade ambiental.

5.1.3. No caso do licitante apresentar os documentos comprobatórios, poderá ser designada pela SEAPE-DF, uma Comissão de Avaliadores que, juntamente com o agente de contratação, poderá inspecionar/vistoriar o estabelecimento ou o ponto comercial do licitante, a fim de verificar as informações e declarações apresentadas.

5.1.3.1. Caso seja detectado pelos inspetores/avaliadores que as informações declaradas pelo licitante não sejam verdadeiras, ou que esteja de má-fé, serão tomadas as medidas administrativas, e se for o caso, penais, cabíveis ao caso;

5.1.4. A CONTRATADA deverá realizar a correta destinação ecológica não descartando os alimentos impróprios para consumo nas Unidades Prisionais.

5.1.5. A produção de refeições vem atuando de forma estratégica com o conceito de sustentabilidade, a fim de amenizar os impactos ambientais, principalmente na alimentação coletiva, englobando o planejamento de cardápio, armazenamento, o controle de resíduos (sobras e restos) e a recepção de alimentos, e incentivando uma alimentação saudável e sustentável que respeite os aspectos econômicos, sociais, ambientais e relativos à saúde.

5.1.6. A CONTRATADA deve observar os seguintes tópicos específicos:

5.1.6.1. Controle de emissão de poluentes: utilizar, para transporte dos alimentos e das refeições, veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental e realizar manutenções periódicas nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições (corretiva e preventiva).

5.1.6.2. Resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções: objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível nas redes de esgoto, deverá ser implantado programa de reciclagem de óleo comestível destinado a organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, entre outros.

5.1.6.3. Propor meios para reciclagem de embalagens por parte dos custodiados a fim de contribuir para a ressocialização dos internos.

5.1.6.4. Sugerir propostas para diminuição do consumo de energia por meio de práticas, tecnologias e outros.

5.1.6.5. Possibilidade de ações preventivas para diminuição de desperdício de alimentos (sobras e restos).

5.1.6.6. Propor iniciativas para utilização das sobras e restos como compostagens dentro das unidades penais.

5.1.6.7. Manutenções preventivas nos caminhões a fim de diminuir a poluição produzida por eles.

5.1.6.8. Planos contingenciais em casos de caso fortuito ou força maior no qual gere vazamentos de produtos químicos, entre outros.

5.1.6.9. Utilizar, a medida do possível, produtos biodegradáveis.

5.1.6.10. Realizar análise de potabilidade da água, no mínimo a cada 6 (seis) meses ou a pedido da CONTRATANTE.

5.1.6.11. Adoção de medidas, equipamentos ou técnicas que reduzam ou eliminem o consumo de água e energia, o desperdício de materiais utilizados e a emissão de ruídos.

5.2. DO CONSÓRCIO, DA COOPERATIVA E DA SUBCONTRATAÇÃO

5.2.1. Em que pese o objeto da licitação ser considerado como contratação de serviço comum, as especificações técnicas contidas no Termo de Referência levam a compreender que a aquisição pode demandar a necessidade de mais de um fornecedor, cada qual contribuindo com o que lhe for específico para a efetiva entrega do bem como um todo.

5.2.2. Dessa forma, justifica-se a permissão de participação de empresas em consórcio, o que prestigiará a ampla competitividade, autorizando os potenciais fornecedores, a seus critérios, reunirem-se em consórcio, observadas as regras definidas no Edital quanto à responsabilidade solidária.

5.2.3. Para a participação de consórcios neste certame, nos termos do art. 15 da Lei Federal n.º 14.133/2021, deverá ser observado as seguintes exigências:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

- II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;
- III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
- IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
- V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

5.2.4. A fim de que não se restrinja a competitividade e que se encontre a melhor proposta possível para a Administração será permitida a subcontratação, uma vez que a solução que a Administração necessita engloba diversas áreas de especialização em múltiplas áreas de atuação para assim executar a contratação com sucesso como logística, produção, transporte, entre outros.

5.2.5. Porquanto a subcontratação de parcelas não relevantes do objeto, já que o maior objetivo das licitações é encontrar a proposta mais vantajosa, permitir a subcontratação de empresas e micro e pequenas empresas é ampliar as chances deste Órgão encontrar a melhor proposta no mercado. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:

5.2.5.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação, a qual consiste em preparação e fornecimento de alimentação diárias as pessoas privadas de liberdade no Sistema Penitenciário do Distrito Federal.

5.2.5.2. A subcontratação fica limitada à logística e transporte.

5.2.5.3. Os Gestores deverão ser consultados previamente nos casos de subcontratação e poderão aprová-la ou não.

5.2.6. A participação de cooperativas será admitida, desde que obedeçam a legislação vigente e a todos os critérios estabelecidos na Lei 14.133/2021:

Art. 16. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

II - a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - o objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

5.3. REQUISITOS DE SEGURANÇA

5.3.1. Os caminhões que farão o transporte de insumos para as cozinhas industriais dentro das Unidades Prisionais deverão ser vistoriados no Posto de Fiscalização na entrada do Complexo Penitenciário do Distrito Federal.

5.3.2. Os caminhões que farão o transporte das refeições deverão ser lacrados logo após o carregamento das refeições e seguirem para o destino.

5.3.2.1. Os lacres deverão ser de plástico e numerados.

5.3.2.2. O número do lacre deve estar exposto no comprovante de entrega das refeições.

5.3.2.3. Não serão aceitos lacres violados, rompidos ou com indícios de manipulação, cabendo à CONTRATADA adotar mecanismos de conferência e controle desse procedimento de segurança.

5.3.3. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, a relação nominal dos empregados/contratados que adentrarão no órgão para a execução do serviço para análise prévia pela da Equipe de Inteligência.

5.3.3.1. Havendo qualquer alteração no quadro de funcionário, a CONTRATADA deverá informar o Gestor do Contrato.

5.3.3.2. A CONTRATANTE poderá limitar a entrada de funcionários da CONTRATADA por questões de segurança e peculiaridades do Sistema Prisional.

5.4. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5.4.1. Será exigida da CONTRATADA a apresentação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis da assinatura do termo contratual, de garantia em favor da CONTRATANTE, correspondente a 5% (cinco por cento), numa das seguintes modalidades, conforme opção da CONTRATADA, de acordo com os artigos 96 ao 102, da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e alterações vigentes:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública federal;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária;
- d) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

5.4.2. A garantia somente será liberada após o fim da vigência do contrato, pelo órgão ou entidade interessada na contratação.

5.4.3. No caso de utilização da garantia prestada pelo contratado, este será notificado para repô-la no montante original, em até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de rescisão contratual e descredenciamento, sem prejuízo da apuração de responsabilidades.

5.4.4. A garantia poderá ser majorada até o percentual de 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, conforme Lei Federal nº 14.133/21:

Art. 98. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos, a garantia poderá ser de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos.

5.4.5. Para o valor da garantia será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais, como previsto na Lei Federal nº 14.133/21:

Parágrafo único. Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subseqüentes prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos no **caput** deste artigo.

5.5. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

5.5.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

5.6. DA RESTRIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS NÃO EMPRESÁRIAS

5.6.1. Não é possível a participação de pessoas físicas não empresárias neste certame, uma vez que não possuem os requisitos mínimos indispensáveis para o fornecimento do objeto deste Termo de Referência, não havendo como verificar a documentação de habilitação jurídica, fiscal e qualificação técnica, entre outras, por não possuírem tais documentos.

5.7. JUSTIFICATIVA DA OBRIGATORIEDADE DO ESTABELECIMENTO DO PROGRAMA DE INTEGRIDADE OU COMPLIANCE

5.7.1. Considerando que os valores envolvidos são superiores a R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões de reais) reais, conforme estabelecido no art. 1º, da Lei distrital nº 6.112/2018 e suas respectivas alterações, a CONTRATADA que ainda não tiver implantado, deverá implantar, às suas custas, a partir da assinatura do contrato, o Programa de Integridade.

5.8. DA VISTORIA

5.8.1. A CONTRATADA deve realizar vistoria técnica às unidades penais ou assinar termo que dispense a visita, não podendo alegar posteriormente desconhecimento das condições dos locais de prestação de serviços.

5.8.2. As vistorias aos locais de prestação de serviço serão acompanhadas por servidor designado pela Secretaria de Estado de Administração Penitenciária - SEAPE/DF antes de elaborar sua proposta, para que tenham total ciência das peculiaridades dos serviços e dos locais, não se admitindo posterior alegação de desconhecimento das condições existentes.

5.8.3. A vistoria prévia deverá ser agendada, em dia útil e horário comercial, até o dia anterior à data fixada para a licitação, junto à Secretaria de Estado de Administração Penitenciária - SEAPE por meio de servidor designado, nos telefones: (61) 3335-9549/9506 e e-mail: coad@seape.df.gov.br ou dilic@seape.df.gov.br.

5.8.4. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5.8.5. A vistoria é facultativa, ficando, contudo, os licitantes cientes de que, após apresentação das propostas, não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços, e deverão apresentar ou o ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA (Anexo 4) ou a DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA (Anexo 5), a que couber ao caso.

5.8.6. O acesso aos documentos eventualmente fornecidos pela SEAPE-DF para o desenvolvimento dos trabalhos, deverão ser precedidos de assinatura de TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO (Anexo 3).

5.8.7. Realizada a vistoria prévia, os interessados terão três opções para cumprir o requisito de habilitação correspondente, conforme §§2º e 3º do art. 63, da Lei nº 14.133, de 2021, a saber:

- a) realizar a vistoria e atestar que conhece o local e as condições da realização da obra ou serviço;
- b) atestar que conhece o local e as condições da realização da obra ou serviço;
- c) declarar formalmente, por meio do respectivo responsável técnico, que possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

5.8.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da obra, devendo a CONTRATADA assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5.8.9. A vistoria só será autorizada se observadas as seguintes exigências:

- a) realizar agendamento via telefone ou e-mail;
- b) enviar via e-mail, previamente, relação com o nome completo, RG e CPF de todos os funcionários que participarão da vistoria, juntamente com documentação necessária.
- c) Estes dados poderão ser analisados pela equipe de inteligência da SEAPE para fins de controle da segurança interna do Complexo Prisional.

5.9. DA AMOSTRA

5.9.1. A amostra visa permitir a verificação da compatibilidade material do objeto ofertado e o objeto definido pela Administração. Conforme exegese de MARÇAL JUSTEN FILHO, a exigência da amostra é peculiarmente necessária quando a avaliação da qualidade do produto não puder ser feita exclusivamente de modo teórico (Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 18ª ed. pag. 908).

5.9.2. Nessa linha, verifica-se a desnecessidade de amostra no presente certame, vez que é suficiente, para aferição das características exigidas dos serviços que serão contratados, o mero cotejo entre as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência e as especificações técnicas do objeto adquirido.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO**6.1. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

6.1.1. Em caso de prorrogação do prazo de início, este poderá ser efetuado uma única vez, por no máximo igual período. Deverá ser feito por escrito, justificadamente, antes de seu vencimento, comprovando que não houve culpa do fornecedor no descumprimento do prazo contratual.

6.1.2. As refeições poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, a contar da notificação da CONTRATADA, devendo ser substituídos às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.1.2.1. Caso existam problemas no objeto entregue a CONTRATANTE deverá informar as falhas em até 1 (uma) hora para que a empresa adote as medidas cabíveis.

6.1.2.2. O prazo de troca das refeições é de 1 (uma) hora, contados a partir do conhecimento da razão da troca por parte do fornecedor, no caso da MODALIDADE A.

6.1.2.3. O prazo de troca das refeições é de 2 (duas) horas, contados a partir do conhecimento da razão da troca por parte do fornecedor, no caso das MODALIDADES B e C.

6.1.3. O descumprimento poderá acarretar sanções conforme previsto na legislação vigente.

6.1.4. A CONTRATANTE poderá rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com as especificações e condições deste Termo de Referência, no qual deverá constar o motivo da não aceitação do objeto contratado.

6.2. DA TRANSIÇÃO PARA UTILIZAÇÃO DOS ESPAÇOS

6.2.1. A transição para utilização dos espaços atualmente ocupados para funcionamento de cozinhas terá início imediatamente após a assinatura do contrato.

6.2.2. Após até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, as CONTRATADAS poderão iniciar as adaptações na cozinha existente atualmente no Centro de Internamento e Reeducação - CIR a fim de ajustá-las, nos moldes da legislação, para sua utilização na operação.

6.2.3. Os outros espaços disponíveis dentro das Unidades Prisionais, elencados neste Termo de Referência, poderão ser adaptados, nos moldes da legislação, tão logo a contratação seja formalizada.

6.3. DA TRANSIÇÃO DOS CONTRATOS

6.3.1. A SEAPE-DF possui sob sua administração três contratos que foram sub-rogados da Secretaria de Estado de Segurança Pública do Distrito Federal para prestação de serviços contínuo e comum de preparação e fornecimento de alimentação diárias as pessoas privadas de liberdade no Sistema Penitenciário do Distrito Federal. São eles:

Contrato nº 038/2020 - SSP

Objeto: Prestação de serviço contínuo e comum de preparação e fornecimento de 04 (quatro) refeições diárias para pessoas privadas de liberdade:

- Centro de Progressão Penitenciária - CPP, localizado no SIA Trecho 04, Lotes 1600-1680, Brasília-DF;

- Penitenciária Feminina do Distrito Federal - PFDF, localizada na Granja Luís Fernando Área Especial 1 Núcleo Rural Alagado - Pte. Alta Norte - Gama/DF.

Vigência: 30 meses a contar de **27/06/2020**, prorrogado até **16/06/2025**.

Cozinha industrial: a cozinha que atende este contrato fica localizada no SIA Trecho 04, Lotes 1600-1680, Brasília-DF, ou seja, é externa ao presídio. A alimentação é transportada para o CPP e para a PFDF.

Contrato nº 001/2020 - SSP

Objeto: Prestação de serviço contínuo e comum de preparação e fornecimento de 04 (quatro) refeições diárias para cada custodiado alocado:

- Centro de Detenção Provisória - CDP I;

- Penitenciária II do Distrito Federal - PDF II e;

- Centro de Detenção Provisória II - CDP II (adicionado posteriormente).

Vigência: 30 meses a contar de **19/01/2020**, prorrogado até **19/01/2025**.

Cozinha industrial: é localizada no CIR - Centro de Internamento e Reeducação. Foi estruturada pela empresa que utiliza o espaço físico da penitenciária e a mão-de-obra de internos.

Contrato nº 007/2020 - SSP

Objeto: Prestação de serviço contínuo e comum de preparação e fornecimento de 04 (quatro) refeições diárias para cada custodiado alocado:

- Centro de Internamento e Reeducação - CIR e;

- Penitenciária I do Distrito Federal - PDF I.

Vigência: 30 meses a contar de **29/01/2020**, prorrogado até **29/01/2025**.

Cozinha industrial: é localizada no CIR antigo, estrutura física não mais utilizada por internos do Sistema Penitenciário.

6.3.2. Considerando a nova distribuição dos lotes em relação às unidades prisionais que são atendidas pelo contrato anterior, a transição dos mesmos ocorrerá por etapas, conforme tabela abaixo:

Lote	Unidade	Sigla	Contrato atual e validade	Início do Fornecimento
1	Penitenciária do Distrito Federal I	PDF I	Contrato nº 007/2020 - SSP - 29/01/2025	30/01/2025
	Centro de Detenção Provisória I	CDP I	Contrato nº 001/2020 - SSP - 19/01/2025	20/01/2025
	Centro de Progressão Penitenciária	CPP	Contrato nº 038/2020 - SSP - 16/06/2025	17/06/2025
2	Penitenciária do Distrito Federal II	PDF II	Contrato nº 001/2020 - SSP - 19/01/2025	20/01/2025
	Centro de Detenção Provisória II	CDP II	Contrato nº 001/2020 - SSP - 19/01/2025	20/01/2025
	Penitenciária Feminina do Distrito Federal	PFDF	Contrato nº 038/2020 - SSP - 16/06/2025	17/06/2025
3	Centro de Internamento e Reeducação	CIR	Contrato nº 007/2020 - SSP - 29/01/2025	30/01/2025
	Penitenciária do Distrito Federal III	PDF III	-	Sem data para início
	Colônia Penal Agrícola	-	-	Sem data para início

6.4. DO LOCAL DE ENTREGA E PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

6.4.1. A alimentação deverá ser entregue conforme as especificações e horários estabelecidos neste Termo de Referência, nos seguintes locais:

Grupo	Unidade	Sigla	Endereço e CEP
1	Penitenciária do Distrito Federal I	PDF I	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Centro de Detenção Provisória I	CDP I	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Centro de Progressão Penitenciária	CPP	Sia, Trecho 04, Lotes 1600/1680, Brasília – DF, CEP 71.200-040
2	Penitenciária do Distrito Federal II	PDF II	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Centro de Detenção Provisória II	CDP II	Rodovia DF – 465, Km 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Penitenciária Feminina do Distrito Federal	PFDF	Granja Luís Fernando, Área Esp. n. 02, Setor Leste, Gama – DF, CEP 72.460-000
3	Centro de Internamento e Reeducação	CIR	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670
	Penitenciária do Distrito Federal III	PDF III	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670 (<i>em construção</i>)
	Colônia Penal Agrícola	-	Rodovia DF – 465, KM 04, Fazenda Papuda. CEP 71.686-670 (<i>em fase de projeto</i>)

6.5. DA GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DO OBJETO

6.5.1. Os serviços constantes do Termo de Referência terão a garantia mínima prevista no Código de Proteção e Defesa do Consumidor, conforme a Lei Federal n.º 8.078, de 1990, o qual se inicia a partir do recebimento definitivo, sendo que prevalecerá a garantia oferecida pelo fabricante, caso o prazo seja superior ao estabelecido pela norma citada.

6.6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.6.1. Realizar o serviço de acordo as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência e Edital.

6.6.2. Comunicar imediatamente a Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal (SEAPE-DF), qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária, e-mail e telefone, indicado na respectiva proposta de preços, como também, outras informações julgadas necessárias para o recebimento de correspondências encaminhadas pelos diversos órgãos integrantes da centralização de compras do Distrito Federal.

6.6.3. Responder integralmente pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização, ou o acompanhamento empreendido pelo CONTRATANTE.

6.6.4. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação exigidas neste instrumento, além de sujeitar-se a outras obrigações no Código de Proteção e Defesa do Consumidor Lei Federal n.º 8.078, de 1990, que sejam compatíveis com o regime de Direito Público.

6.6.5. Comunicar por escrito eventual atraso, apresentando justificativas que serão objeto de apreciação pela CONTRATANTE.

6.6.6. Atender, no prazo fixado, às solicitações do Fiscal Técnico, Fiscal administrativo e/ou Gestor do contrato.

6.6.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, nos termos do art. 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

6.6.8. Responsabilizar-se única e exclusivamente, pelo pagamento de todos os encargos e demais despesas, diretas ou indiretas, decorrentes da execução do objeto do presente Termo de Referência, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais, previdenciárias, trabalhistas, fundiárias, fretes; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades, sem qualquer ônus à CONTRATANTE.

6.6.9. Garantir a qualidade dos insumos e do serviço prestado, devendo substituir às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto contratado em que for constatado má qualidade ou qualquer situação resultante do processo de produção ou do transporte inadequado, nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

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

6.6.11. Cumprir as exigências de cadastro reserva previstas em lei, bem como em outras normas específicas, em atendimento ao art. 92, inciso XVII, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

6.6.12. Assegurar que os produtos entregues estarão em consonância com as normas vigentes e demais legislações relacionadas à sua natureza, de forma a garantir a qualidade do produto apresentado, conforme art. 42, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

6.6.13. Não alegar, em hipótese alguma, como justificativa ou defesa, desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento das cláusulas e condições do contrato e das especificações técnicas, bem como de tudo o que estiver contido nas normas pertinentes ao objeto.

6.6.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do art. 124, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

6.6.15. Indicar a equipe técnica da CONTRATADA, descrevendo a quantidade de profissionais envolvidos na prestação de serviço, inclusive nutricionistas, visando atender a contratação prevista.

6.6.16. Porcionar as refeições em recipientes individuais recicláveis, devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados e adequados para tal fim conforme a legislação vigente, nos horários e locais estabelecidos neste Termo de Referência.

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

6.6.18. A CONTRATADA deverá proceder análises por laboratório que seja terceiro alheio a escolha da empresa;

6.6.19. A CONTRATADA deverá aceitar e assinar Matriz de Riscos (Anexo 10) aceitando os riscos elencados ao assumir a operação. A Matriz de Riscos será anexa ao Contrato.

6.6.20. A CONTRATADA deverá anuir integralmente com os termos do Índice de Medição de Resultados - IMR (Anexo 9), aceitando a responsabilidade por cumprir os requisitos listados no IMR e, em caso contrário, as possíveis glosas e sanções previstas nele.

6.6.21. Poderá, considerando os espaços das unidades prisionais, haver possível necessidade de pequenas intervenções de engenharia, caso as empresas optem por instalar suas cozinhas nas unidades prisionais;

6.6.22. Poderá, considerando os espaços das unidades prisionais, haver possíveis ajustes nos sistemas elétrico, hidráulico e de esgoto, caso as empresas optem por instalar suas cozinhas nas unidades prisionais;

6.6.23. Deverá realizar capacitação de servidores e de internos para trabalharem na produção, transporte e distribuição da alimentação;

6.6.24. Apresentar cardápio balanceado para todas as refeições nos prazos e condições descritos; Apresentar a estrutura da empresa e a metodologia de estocagem de gêneros alimentícios perecíveis ou não, de acordo com as normas vigentes;

6.6.25. Reformar, instalar e equipar, às suas custas nas cozinhas disponibilizadas (a depender do grupo em que restou vencedora). Além disso, deverão ser instalados trituradores em todas as pias da cozinha, de modo a evitar problemas hidráulicos. Todos os equipamentos necessários à execução dos serviços, incluindo: painéis, assadeiras, fogões industriais, fritadeiras e outros, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

6.6.26. Fornecer as refeições em condições de consumo e de acordo com os cardápios apresentados e aprovados pela SEAPE, bem como seguir todas as normas vigentes que regulamentam a produção, embalagem e fornecimento de alimentos nos moldes contratados;

6.6.27. Fornecer uniformes apropriados a todos os empregados, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, além de portarem crachás de identificação nos termos das normas vigentes; Fornecer a todos os funcionários sapatos e outros itens previstos na legislação trabalhista, adequados à natureza do serviço;

6.6.28. Fornecer previamente, antes da contratação, lista completa dos candidatos a funcionários, submetendo os nomes à SEAPE para análise técnica. Na lista devem constar: nome completo, filiação, carteira de identidade, CPF e endereço residencial para análise da SEAPE, bem como substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas pela natureza dos serviços prestados ao Sistema Penitenciário, visto ser o local de prestação de serviço um ambiente de segurança e custódia de pessoas privadas de liberdade;

6.6.29. Providenciar para que todos os funcionários cumpram as normas internas relativas à segurança no interior das Unidades Prisionais;

- 6.6.30. Considerar o tempo de deslocamento e os procedimentos de revista de veículos e identificação de seus funcionários no portão principal de cada Unidade Prisional no horário de entrega das refeições, visando cumprir as disposições neste Termo de Referência.
- 6.6.31. Permitir, em qualquer dia da semana e em horário comercial, a entrada do Gestor do contrato ou alguém por ele indicado nas instalações (cozinha) em que serão preparados os alimentos, bem como fiscalizar outras etapas do processo produtivo inerente ao contrato;
- 6.6.32. Manter o funcionamento da cozinha sob sua responsabilidade todos os dias da semana, nos horários estabelecidos, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do cardápio do dia;
- 6.6.33. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos que estiverem em desacordo com o cardápio previamente aprovado;
- 6.6.34. Responsabilizar-se por todo e qualquer dano porventura causado aos usuários e instalações físicas da CONTRATANTE, em decorrência dos serviços atinentes ao objeto da licitação;
- 6.6.35. Realizar análise microbiológica quinzenal da alimentação servida e apresentar, no mesmo período, o respectivo laudo com os resultados da análise, que serão conferidos pela SEAPE/DF, podendo ser contestados;
- 6.6.35.1. A coleta da amostra que será submetida à análise será retirada na entrega na Unidade Prisional.
- 6.6.36. Em caso de suspeitas de contaminação em quaisquer das refeições entregues, a CONTRATADA deverá realizar, a qualquer tempo e às suas expensas, análise microbiológica da amostra colhida e apresentar o respectivo laudo à SEAPE e ao Gestor do contrato. As amostras de refeições para análise deverão ser coletadas também dentre aquelas questionadas no momento de entrega aos custodiados pela Unidade Prisional, cabendo à CONTRATADA comprovar que os processos utilizados na embalagem, deslocamento e entregas foram observados;
- 6.6.37. Assumir os custos de energia elétrica e água e esgoto consumidos no cumprimento do objeto da licitação, que serão mensurados de acordo com a análise de medidores oficiais (hidrômetros e relógios de energia instalados pelas concessionárias) instalados exclusivamente em cada cozinha.
- 6.6.37.1. Caso não hajam medidores oficiais instalados a CONTRATADA deverá providenciá-los às suas custas.
- 6.6.37.2. A instalação dos medidores oficiais e seu correto funcionamento é condição para utilização dos espaços destinados às cozinhas nas Unidades Prisionais.
- 6.6.38. Realizar ações preventivas e corretivas de combate de moscas, mosquitos, baratas, ratos, peçonhentos e demais pragas urbanas durante todo período contratual, com a periodicidade mínima de 3 (três) meses, apresentando documentação de cada ato de controle efetivado.
- 6.6.39. Cumprir todas as normas referentes à higienização dos alimentos, guarda e conservação dos mesmos, bem como as normas referentes à limpeza e desinfecção das instalações físicas cedidas pela CONTRATANTE;
- 6.6.40. Apresentar, em versão impressa, o Manual de Boas Práticas de Fabricação da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade do certame, nos moldes da legislação vigente;
- 6.6.41. Apresentar Laudo de Inspeção (ou documento semelhante) referente às condições sanitárias vigentes, comprovando, inclusive, a eletiva implantação do manual de boas práticas de fabricação, emitido por órgão oficial de competência e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais, nos moldes da legislação vigente;
- 6.6.42. Apresentar Alvará de Funcionamento expedido pela unidade competente na esfera distrital;
- 6.6.43. Apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Distrital;
- 6.6.44. Adotar providências como a enumeração das caixas térmicas para que as refeições sejam distribuídas em ordem de preparo;
- 6.6.45. Cumprir exigências contantes no **ANEXO 7 - ROTEIRO DE VISTORIA**.

6.7. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6.7.1. Serão avaliados três grupos para verificação da execução do serviço:

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

I - No desempenho profissional:

Cumprimento das atividades, tais como:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio completo;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Coleta diária de amostras de alimentação preparada;
- Porcionamento uniforme das refeições em recicláveis individuais, de acordo com o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
- Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo CONTRATANTE;
- Controle bacteriológico dos alimentos;
- Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a(o): uso racional da água; eficiência energética; redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; produtos biodegradáveis; controle de poluição sonora; destinação final de resíduos de óleo utilizado em frituras e cocções; e destinação final de resíduos sólidos recicláveis.

Cumprimento da qualidade sanitária da manipulação dos alimentos:

- Durante a recepção e controle de mercadorias;
- No armazenamento de produtos (inclusive obedecendo as temperaturas mínimas necessárias para a conservação dos alimentos resfriados, congelados, entre outros);
- Durante o pré-preparo e preparo dos alimentos;
- Durante o porcionamento das marmitas;
- Na distribuição dos alimentos preparados.
- Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

Qualificação/Atendimento ao Público/Postura, tais como :

- Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela CONTRATADA;

- Serviços sob responsabilidade técnica de Nutricionista;
- Manipulação de alimentos;
- Conduta dos profissionais da CONTRATADA com o público.

Uniformes, identificação e EPI's:

- Uso de uniformes em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada;
- Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas;
- Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede de malha fina para proteção dos cabelos.
- Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

Da composição do quadro de pessoal:

- Possuir responsáveis técnicos;
- Possuir responsáveis operacionais;
- Possuir pessoal capacitado para a execução das atividades que compõe a solução.
- O quadro de pessoal deve obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

II - No desempenho das atividades:

Refeições servidas, tais como:

- Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos;
- Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados);
- Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado;
- Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênicosanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições);
- Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.

Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados, tais como:

- Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com a devida rotulagem);
- Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas);
- Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).

Condições higiênicas, de armazenamento e de transporte, tais como:

- Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perfectibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares;
- Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, local de preparação e armazenamento dos alimentos);
- Transporte das refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;
- Manutenção da quantidade de veículos para transporte de alimentação;
- Cumprimento dos horários de entrega das refeições;
- Realização de manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para o transporte de alimentos;
- Manutenção do sistema de refrigeração do veículo de transporte em boas Condições de funcionamento e higiene e devidamente ajustados para a manutenção da qualidade dos alimentos.
- Devem obedecer ao exposto na Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

III - No gerenciamento:

Periodicidade da supervisão:

- Execução de supervisão por parte da CONTRATADA e na periodicidade acordada.

Gerenciamento das atividades operacionais:

- Administração das atividades operacionais.

Atendimento às solicitações:

- Atendimento às solicitações do CONTRATANTE conforme condições estabelecidas no contrato.

Guarda de amostras:

- Coletar as amostras de no mínimo 100g e guardar conforme orientações do Art. 66 da IN 16, de 23 de Maio de 2017, DIVISA.
- Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

IV - Também serão observados subsidiariamente:

- Das edificações e das instalações e sua qualidade sanitária:
- Localização (inclusive área externa);
- Instalações (separações físicas necessárias e fluxo de processo de produção);
- Equipamentos (lavatórios e outros);
- Mobiliários;
- Utensílios;

- Câmaras frigoríficas;
- Piso, parede, tetos e forros;
- Portas e janelas;
- Iluminação;
- Ventilação e climatização;
- Área de distribuição e consumo dos alimentos;
- Manual de Boas Práticas;
- Criação e aplicação de manual de boas práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP;

Devem obedecer aos requisitos da Instrução Normativa 16, de 23 de Maio de 2017 da DIVISA - Diretoria de Vigilância Sanitária.

6.8. DAS AMOSTRAS

6.8.1. Serão recolhidas diariamente 02 (duas) amostras de refeições (café da manhã, almoço, jantar e lanche noturno), para que, em caso de suspeita de contaminação, a SEAPE possa solicitar análises dessas amostras, sem prejuízo das demais análises obrigatórias.

6.8.1.1. O material coletado será armazenado de modo congelado em equipamento da CONTRATADA.

6.8.1.2. O material coletado deverá ser devidamente etiquetado com os seguintes dados: composição do cardápio; responsável pela coleta; data; local e horário.

6.8.1.3. O material coletado poderá ser descartado 72 (setenta e duas) horas após a coleta.

6.9. PLANO DE CONTINGÊNCIA

6.9.1. A CONTRATADA tem que possuir capacidade de elaborar, e, se necessário implementar Plano de Contingência;

6.9.2. Deverá manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado. Além de possíveis situações de crises (motins e rebeliões);

6.9.3. A CONTRATADA deverá apresentá-los antes do início do contrato, como condição para assinatura do contrato no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a homologação do certame;

6.9.4. O plano deverá ser aprovado pela SEAPE;

6.9.5. O modelo final do plano deverá ser entregue para os Gestores centrais e locais;

6.9.6. O Plano de Contingência deverá descrever, minuciosamente, as ações que serão adotadas pela(s) CONTRATADA(s), para manter, de forma ininterrupta, o fornecimento de alimentos, nas quantidades e padrões estabelecidos, em casos emergenciais, tendo como parâmetro, o fornecimento máximo de refeições para cada grupo, não sendo admitida, em nenhuma hipótese, lapso temporal de resposta superior à diferença de horário limite para entrega, entre uma refeição e outra, (café, almoço, jantar e lanche noturno).

6.9.7. Independente da descrição dos procedimentos adotados para o período de 15 (quinze) dias, fica a CONTRATADA ciente que deverá adotar todos os procedimentos necessários para a continuidade do fornecimento das refeições, enquanto permanecer a impossibilidade de uso da cozinha localizada no interior da unidade prisional.

6.9.8. São itens obrigatórios do Plano de Contingência:

6.9.8.1. Descrição detalhada dos meios que serão utilizados, dos locais e das providências que serão adotadas pela CONTRATADA nos casos de impedimento, parcial ou total, de acesso ou uso das e às cozinhas existentes, visando a preparação e fornecimento de alimentação, nos horários e locais definidos, bem como a cadeia logística, meios de transporte, pessoas envolvidas, tempo de resposta para que a continuidade dos serviços contratados não seja afetada.

6.9.8.2. A CONTRATADA deverá especificar os funcionários responsáveis pelo cumprimento do Plano de Contingência, bem como as informações para seus acionamentos, nos casos específicos e informar a CONTRATANTE sobre qualquer mudança ou atualização.

6.9.8.3. O acionamento do Plano de Contingência será feito por comunicação formal do Gestor do Contrato, nos casos em que houver a necessidade, evidenciada pelos possíveis eventos descritos neste tópico, podendo incidir multa, nos termos legais, nos casos de descumprimento.

6.9.8.4. A CONTRATADA deverá manter o Plano de Contingência atualizado, bem como submeter qualquer proposta de adequação à análise e aprovação do Gestor do Contrato.

6.9.8.5. Todas as informações de locais de apoio, cadeia produtiva e necessidades de logística para o cumprimento do Plano de Contingências deverão ser comprovadas por meio documental.

6.9.8.6. Em nenhuma hipótese, a contingência será motivo para alegar o descumprimento contratual, devendo a CONTRATADA adotar todas as medidas necessárias para o cumprimento contratual, desde o acionamento do Plano de Contingências até a solução efetiva do fato que motivou o seu acionamento, visando manter a continuidade e a qualidade do serviço prestado, nas condições previstas no Termo de Referência

6.10. PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

6.10.1. Para a prestação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, a CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN.

6.10.2. A CONTRATADA deverá estabelecer rigoroso controle de qualidade e higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, estado de conservação e acondicionamento dos alimentos.

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

6.10.4. Os parâmetros mínimos encontram-se no Anexo 6 deste Termo de Referência.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. O órgão ou entidade deverá permitir, consoante com as normas internas, o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas instalações, para entrega dos produtos solicitados.

7.2. A entrega do serviço será acompanhada pela equipe de fiscalização indicada pela SEAPE, designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros.

7.3. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa CONTRATADA para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da CONTRATADA, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.4. Durante a execução, o CONTRATANTE deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução contratual, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou pendências observadas, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.5. FISCALIZAÇÃO

7.5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme caput do art. 117, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

7.5.2. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

7.5.3. Realizar a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

7.5.4. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;

7.5.5. Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica;

7.5.6. Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.

7.5.7. A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

7.5.8. Notificar a CONTRATADA por escrito quando da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção;

7.5.9. Realizar análises microbiológicas periódicas em amostras coletadas, a seu exclusivo critério, podendo solicitar apoio de órgãos e entidades técnicas;

7.5.10. O laudo da análise microbiológica quinzenal agendada deverá ser entregue mensalmente como condição para recebimento dos pagamentos.

7.5.11. O laudo da análise microbiológica eventual (aquela que a CONTRATANTE provoca a análise, quando verificado alguma possível falha) deverá ser entregue em 15 (quinze) dias após a solicitação da CONTRATANTE.

7.5.12. Nomear equipe para vistoriar os locais mencionados no Plano de Contingência, bem como as cozinhas industriais diferentes daquelas disponibilizadas e que possam ser utilizadas em qualquer período durante a execução do contrato;

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

a) Realização da fiscalização dos serviços, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e recicláveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

b) Realização da conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos comensais, mantendo o registro, por tipo de refeição servida;

c) Realização da supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetivando avaliação periódica;

d) Aprovar as faturas de prestação de serviços das refeições efetivamente fornecidas. Fica entendido que a fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, permitindo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata dos mesmos que apresentarem condições impróprias para o consumo; Realizar a fiscalização das condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições; A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer observância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

7.6. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

7.6.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para serem cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme o inciso VI do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.6.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, de acordo com §1º, do art. 117, Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e inciso II do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.6.3. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme o inciso III do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.6.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para adotar as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso, conforme o inciso IV do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.6.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato, conforme o inciso V do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.6.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, conforme o inciso V do art. 24 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.7. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

7.7.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário, conforme o inciso II do art. 25 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.7.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para tomar as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência, conforme o inciso IV do art. 25 do Decreto Distrital

n.º 44.330, de 2023.

7.8. GESTOR DO CONTRATO

7.8.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração, conforme o inciso IV do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.8.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, conforme o inciso II do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.8.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, conforme o inciso III do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.8.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme o inciso VIII do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.8.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, ou pelo agente, ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso, consoante ao inciso X do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

7.8.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, conforme o inciso VI do art. 23 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023.

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

7.8.8. Verificar o cumprimento dos itens que compõem o **ANEXO 7 - ROTEIRO DE VISTORIA**.

7.9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.9.1. Nomear o Fiscal(is) do Contrato, conforme o art. 117 da Lei nº 14.133/2021, para fiscalizar e acompanhar a execução do contrato.

7.9.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar na nota fiscal/fatura a efetiva execução do objeto deste Termo de Referência.

7.9.3. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a CONTRATADA.

7.9.4. Fornecer as orientações, dados e informações técnicas de sua responsabilidade, necessárias aos objetos contratados e prestar quaisquer esclarecimentos adicionais relevantes ao cumprimento adequado do contrato.

7.9.5. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do Contrato.

7.9.6. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no objeto da contratação.

7.9.7. A fiscalização dos serviços pela SEAPE/DF tem caráter de mero acompanhamento do pleno atendimento das cláusulas contratuais, não eximindo a CONTRATADA das responsabilidades sobre os objetos contratados.

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**8.1. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

8.1.1. Será recebido serviço:

8.1.1.1. provisoriamente, pelos Gestores locais dos contratos, responsáveis por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes diariamente;

8.1.1.2. definitivamente, pelos Gestores locais dos contratos, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais;

8.1.2. O procedimento previsto no item anterior visa garantir que o serviço adquirido seja entregue pela empresa em conformidade com as especificações definidas neste Termo de Referência.

8.1.3. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.1.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço e/ou bem, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

8.2. DA LIQUIDAÇÃO

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo legal para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, de acordo com as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal.

8.2.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.2.2.1. O prazo de validade;

8.2.2.2. A data da emissão;

8.2.2.3. Os dados do contrato e do órgão CONTRATANTE;

8.2.2.4. O valor a pagar; e

8.2.2.5. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao

CONTRATANTE.

8.2.4. 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 Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

8.2.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.2.5.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

8.2.5.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

8.2.7. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para serem acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

8.3. DO PRAZO DE PAGAMENTO

8.3.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada por servidor da CONTRATANTE, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento, mediante crédito em conta corrente em nome da CONTRATADA, de acordo com as Normas de Planejamento, Orçamento, Finanças, Patrimônio e Contabilidade do Distrito Federal;

8.3.2. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com a variação *pro rata tempore* do IPCA, nos termos do art. 3º, do Decreto Distrital n.º 37.121, de 16 de fevereiro de 2016.

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

8.4. DA FORMA DE PAGAMENTO

8.4.1. O pagamento será realizado em parcela única, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.

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

8.5. CONSIDERAÇÕES SOBRE PAGAMENTO E ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

8.5.2. Há previsão orçamentária para realização da despesa para o objeto do presente termo de referência, os quais correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento da SEAPE do Distrito Federal, conforme instrumentalização futura que será feita pela Coordenação de Orçamento e Finanças - COORF;

8.5.3. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos abaixo relacionados, caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF:

a) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Relativos todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União e créditos tributários relativos, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), conforme Portaria Conjunta RFB-PGFN n.º 1.751/2014, alterada pela Portaria Conjunta RFB-PGFN n.º 3.193/2017;

b) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei n.º 8.036/1990);

c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade e expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.5.4. A CONTRATADA deverá apresentar a Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal;

8.5.5. A Nota Fiscal apresentada para fins de pagamento deve ser emitida pelo mesmo CNPJ constante na proposta de preços, à exceção de empresas que sejam matriz e filial (Acórdão n.º 3.056/2008 – TCU – Plenário);

8.5.6. As Notas Fiscais apresentadas com CNPJ divergente da proposta de preços, à exceção de empresas matriz e filial (item 14.5.1, *in fine*), serão devolvidas pela Administração, para a devida correção (emissão de Nota Fiscal com o CNPJ correto);

8.5.7. Os documentos de cobrança rejeitados por erros ou incorreções em seu preenchimento deverão ser reapresentados num prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, devidamente corrigidos dos vícios/erros que motivaram a rejeição;

8.5.8. Em caso de rejeição da Nota Fiscal/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação;

8.5.9. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de apuração acerca de quaisquer descumprimentos contratuais constatados, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso);

8.5.10. Para as empresas com sede ou domicílio no Distrito Federal, com créditos de valores iguais ou superiores a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), os pagamentos serão feitos exclusivamente, mediante crédito em conta corrente, em nome do beneficiário junto ao Banco de Brasília S/A – BRB. Para tanto deverão apresentar o número da conta corrente e agência onde deseja receber seus créditos, de acordo com o Decreto n.º 32.767 de 17/02/2011, publicado no DODF n.º 35, de 18/02/2011;

8.5.11. A regra definida no Decreto n.º 32.767 de 17/02/2011, não se aplica:

a) Aos pagamentos a empresas vinculadas ou supervisionadas pela Administração Pública Federal;

- b) Aos pagamentos efetuados à conta de recursos originados de acordos, convênios ou contratos que, em virtude de legislação própria, só possam ser movimentados em instituições bancárias indicadas nos respectivos documentos; e
- c) Aos pagamentos a empresas de outros Estados da federação que não mantenham filiais e/ ou representações no DF e que venceram processo licitatório no âmbito deste ente federado. (Art. 6º c/c 7º do Decreto Distrital nº 32.767/2011);
- d) Por ocasião do pagamento será feita a retenção do Imposto de Renda incidente sobre os serviços prestados, conforme estabelece a Portaria nº 247, de 31/07/2019, da Secretaria de Estado de Economia do Distrito Federal.

8.5.12. Deverão ser efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

- a) Não produziu os resultados acordados;
- b) Deixou de executar as atividades CONTRATADAS, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- c) Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.5.13. O pagamento será efetuado de acordo com a Nota Fiscal emitida pela empresa, discriminando apenas o montante de refeições entregues durante o decorrer do mês anterior, em consonância com o Mapa de Pedido de Refeições de pessoas privadas de liberdade recolhidas em cada Unidade Prisional e informado à Contratada para fins de planejamento operacional.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de Procedimento de Licitação, na modalidade **Pregão**, sob a forma **Eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço**, em atenção aos arts. 114 e 195 do Decreto Distrital n.º 44.330, de 2023, e aos incisos I e II, do art. 33 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

9.2. A **adjudicação** dos objetos deve ser procedida **por lote**, devido o não parcelamento justifica-se a aplicação **por grupo**.

9.3. Na licitação **por lote**, o objeto não é dividido, representando uma solução como um todo, já que a divisão poderia gerar prejuízo para o conjunto ou perda da economia de escala.

9.3.1. Considerando que há necessidade de agrupamento em contratos visto seus benefícios como melhor gestão e fiscalização, exigências mínimas de capacitação técnica proporcionalmente maiores a fim de diminuir a participação de "empresas aventureiras" e sem experiência de mercado além das vantagens técnicas, operacionais e de logística.

9.4. A proposta comercial deverá ser entregue devidamente assinada pelo representante legal da empresa, com o preço unitário, incluídas todas as despesas necessárias à entrega do objeto deste Termo de Referência, como também, todos os tributos, embalagens, encargos sociais, frete, seguro e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.

9.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência e/ou Edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado, em consonância com o disposto no art. 59, incisos I, II, III, IV e V, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

9.6. O modo de disputa será aberto/fechado.

9.7. O fornecimento do objeto será prestação de serviço continuado.

9.8. DOS REQUISITOS DA PROPOSTA

9.8.1. Os documentos que atestarem a qualidade dos objetos deverão ser expedidos conforme o art. 42, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, em suas peculiaridades e especificidades.

9.8.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e às exigências contidas neste Termo de Referência, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado, em consonância com o disposto no Art. 59, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.8.3. A licitante deverá apresentar, juntamente com sua proposta de preços, a Planilha de Composição de Custos seguindo os critérios apresentados neste Termo.

9.8.4. A proposta de preços apresentada pela proponente não deverá ser superior ao valor estimado para cada lote, inclusive nos itens que compõem a planilha de formação de preços.

9.8.5. A proposta deverá conter a especificação detalhada de todos os serviços ofertados. A análise documental da proposta será feita utilizando-se das informações entregues pelo licitante, devendo os mesmos atenderem todos os requisitos constantes neste Termo de Referência.

9.8.6. **A proposta deverá ser ofertada com o valor do dia referente à respectiva refeição.**

9.8.7. Critérios mínimos que deverão constar na proposta:

- a) Matéria-prima alimentar: rol exemplificativo de alimentos utilizados para compor o desjejum, o almoço, o jantar e o lanche noturno;
- b) Matéria-prima não alimentar: contemplando marmitas, embalagens e recicláveis para preparo das refeições;
- c) Equipamentos e utensílios para operação das cozinhas;
- d) Mão de obra (com todos os impostos embutidos);
- e) Despesas diversas, tais como: produtos para higienização e limpeza, despesas com manutenção de instalações, despesa com controle integrado de pragas, análise microbiológica dos alimentos preparados, despesas com água, energia e gás;
- f) Transporte.

9.8.7.1. Para fins de apresentação de propostas, serão exigidas planilhas de composição de custos similares ou mais pormenorizadas que as constantes no instrumento convocatório.

9.8.8. As propostas deverão ser apresentadas com apenas duas casas decimais referentes aos centavos.

9.9. DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

9.9.1.1. Da comprovação jurídica

- I - Registro comercial, arquivado na Junta Comercial respectiva, no caso de empresa individual;

II - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

III - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

IV - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

V - Ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, de acordo com o art. 66, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

9.9.1.2. Da regularidade fiscal, social e trabalhista

I - Registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

II - Prova de inscrição no cadastro de contribuinte Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

III - Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal ou Distrital, do domicílio ou sede da licitante;

IV - Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, inclusive contribuições previdenciárias, e à Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1.751, de 2014;

V - Para as empresas com sede e/ou domicílio fora do Distrito Federal, certidão Negativa de Débitos ou certidão positiva com efeito de negativa, emitida pela receita da fazenda do Governo do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida através do site www.fazenda.df.gov.br, de acordo com art. 173, da Lei Orgânica do Distrito Federal (LODF);

VI - Certificado de Regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;

VII - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidao.

9.9.1.3. Da qualificação econômico-financeira

I - Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, datada dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores.

II - Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentadas na forma da Lei devidamente registrados, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a) As empresas constituídas no ano em curso poderão substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial;

b) As empresas constituídas há menos de 2 (dois) anos poderão apresentar o balanço do ultimo exercício;

c) A boa situação financeira da empresa será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{ILG: Índice de Liquidez Geral} \geq 1 \text{ (maior ou igual a 1)}$$

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \geq 1$$

$$\text{ILC: Índice de Liquidez Corrente} \geq 1 \text{ (maior ou igual a 1)}$$

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE ATIVO TOTAL}} \geq 1$$

$$\text{SG: Solvência Geral} \geq 1 \text{ (maior ou igual a 1)}$$

$$\text{SG} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \geq 1$$

d) Declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento dos índices econômicos previstos no item anterior;

e) As licitantes que apresentarem resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado para o item/grupo de itens cotado constante deste Termo de Referência.

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

III - A CONTRATADA deve ter capacidade financeira de arcar com a implementação inicial da operação, de acordo com o contrato assumido.

9.9.1.4. Da qualificação Técnica

I - A licitante deverá apresentar comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto desta licitação, por intermédio da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa proponente, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta contratação.

a) Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional, em plena validade;

b) Comprovação de aptidão para a prestação de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente; Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com o mesmo objeto desta licitação de pelo menos 40% (quarenta por cento) do total do Grupo para o qual está ofertando proposta.

c) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

- II - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- III - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- IV - Apresentar comprovante de Registro e Quitação da empresa e de seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;
- V - A licitante deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal pelo menos um profissional Nutricionista com registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço, com atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço com características semelhantes ao objeto, de acordo com o legislação vigente.
- VI - A comprovação do vínculo com a licitante poderá ser realizada mediante a apresentação de contrato de prestação de serviços entre o profissional e a licitante; cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social que comprove o vínculo empregatício ou cópia do contrato social, se o nutricionista for sócio da licitante;
- VII - Declaração de que não utiliza mão de obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos de idade para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como de menores de 16 (dezesseis) anos de idade, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos de idade, nos termos da legislação vigente;
- VIII - Apresentar Atestado de Capacidade Técnica do Nutricionista no qual comprove a execução de serviço de preparo de alimentação com características semelhantes ao objeto deste certame;

10. PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

- 10.1. Para fins de planilha de composição de custos foram levados em consideração os seguintes elementos:
- 10.1.1. Matéria-prima alimentar: rol exemplificativo de alimentos utilizados para compor o desjejum, o almoço, o jantar e o lanche noturno;
- 10.1.2. Matéria-prima não alimentar: contemplando marmitas, embalagens e recicláveis para preparo das refeições;
- 10.1.3. Equipamentos e utensílios para operação das cozinhas;
- 10.1.4. Mão de obra (com todos os impostos embutidos);
- 10.1.5. Despesas diversas, tais como: produtos para higienização e limpeza, despesas com manutenção de instalações, despesa com controle integrado de pragas, análise microbiológica dos alimentos preparados, despesas com água, energia e gás;
- 10.1.6. Transporte.
- 10.2. Para fins de apresentação de propostas, serão exigidas planilhas de composição de custos similares ou mais pormenorizadas que as constantes no instrumento convocatório.
- 10.3. Serão estabelecidos limites mínimos para o valor de propostas baseando-se na planilha de composição de custos criada pela SEAPE. A empresa ofertante deverá comprovar, por meio de planilha com as devidas justificativas dos valores, que o preço apresentado é exequível.
- 10.4. As empresas licitantes devem elaborar e apresentar para a CONTRATADA planilha de composição de custos, na qual deverão discriminar mão de obra, materiais, equipamentos, transporte, controles de segurança alimentar e demais insumos necessários à execução dos serviços, assim como os encargos sociais, tributos e impostos inerentes à prestação dos serviços para apresentação da Proposta em fase de licitação.
- 10.5. A planilha de composição de custos da operação também será utilizada para controle na execução e futuras revisões contratuais.

11. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 11.1. O valor total estimado desta contratação é de **R\$ 379.698,00 (trezentos e setenta e nove mil seiscentos e noventa e oito reais) por dia**.
- 11.2. O valor referência da aquisição é **R\$ 11.390.940,00 (onze milhões, trezentos e noventa mil novecentos e quarenta reais) por mês**.
- 11.3. O valor referência da aquisição é **R\$ 136.691.280,00 (cento e trinta e seis milhões, seiscentos e noventa e um mil duzentos e oitenta reais) para 12 (doze) meses**.
- 11.4. O valor referência total da aquisição é **R\$ 455.637.600,00 (quatrocentos e cinquenta e cinco milhões, seiscentos e trinta e sete mil e seiscentos reais) por 40 (quarenta) meses**.
- 11.5. Os valores estimados levam em consideração a análise presente na Pesquisa de Preços realizada atendendo aos requisitos da Seção VII - Da Pesquisa de Preços do Decreto Distrital 44.330/2023.
- 11.5.1. **A proposta deverá ser ofertada com o valor do dia referente à respectiva refeição.**

GRUPO	ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL (30 DIAS)	QUANTIDADE ANUAL (12 MESES)	QUANTIDADE CONTRATO (40 MESES)	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DIÁRIA	VALOR TOTAL MENSAL (30 DIAS)	VALOR TOTAL ANUAL (12 MESES)
Grupo 1 PDF I, CDP I e CPP	1	Café da manhã	Refeição	5320	6700	201.000	2.412.000	8.040.000	R\$ 3,48	R\$ 23.316,00	R\$ 699.480,00	R\$ 8.393.760,00
	2	Almoço	Refeição	5320	6700	201.000	2.412.000	8.040.000	R\$ 8,51	R\$ 57.017,00	R\$ 1.710.510,00	R\$ 20.526.120,00
	3	Jantar	Refeição	5320	6700	201.000	2.412.000	8.040.000	R\$ 8,48	R\$ 56.816,00	R\$ 1.704.480,00	R\$ 20.453.760,00
	4	Lanche Noturno	Refeição	5320	6700	201.000	2.412.000	8.040.000	R\$ 3,44	R\$23.048,00	R\$ 691.440,00	R\$ 8.297.280,00
	TOTAL					26.800	804.000			R\$ 23,91	R\$ 160.197,00	R\$ 4.805.910,00
Grupo 2 PDF II, CDP II e PFD	5	Café da manhã	Refeição	5320	5700	171.000	2.052.000	6.840.000	R\$3,48	R\$19.836,00	R\$ 595.080,00	R\$ 7.140.960,00
	6	Almoço	Refeição	5320	5700	171.000	2.052.000	6.840.000	R\$8,51	R\$48.507,00	R\$ 1.455.210,00	R\$ 17.462.520,00
	7	Jantar	Refeição	5320	5700	171.000	2.052.000	6.840.000	R\$8,48	R\$48.336,00	R\$ 1.450.080,00	R\$ 17.400.960,00
	8	Lanche Noturno	Refeição	5320	5700	171.000	2.052.000	6.840.000	R\$3,44	R\$19.608,00	R\$ 588.240,00	R\$ 7.058.880,00
	TOTAL					22.800	684.000			R\$ 23,91	R\$ 136.287,00	R\$ 4.088.610,00
Grupo 3	9	Café da manhã	Refeição	5320	3450	103500	1.242.000	4.140.000	R\$3,61	R\$12.454,50	R\$ 373.635,00	R\$ 4.483.620,00

CIR, PDF III e Colônia Penal	10	Almoço	Refeição	5320	3450	103500	1.242.000	4.140.000	R\$8,51	R\$29.359,50	R\$ 880.785,00	R\$ 10.569.420,00
	11	Jantar	Refeição	5320	3450	103500	1.242.000	4.140.000	R\$8,53	R\$29.428,50	R\$ 882.855,00	R\$ 10.594.260,00
	12	Lanche Noturno	Refeição	5320	3450	103500	1.242.000	4.140.000	R\$3,47	R\$11.971,50	R\$ 359.145,00	R\$ 4.309.740,00
	TOTAL				13.800	141.000			R\$ 24,12	R\$ 83.214,00	R\$ 2.496.420,00	R\$ 29.957.040,00
TOTAL										R\$ 379.698,00	R\$ 11.390.940,00	R\$ 136.691.280,00

11.6. DA COTA RESERVADA E LICITAÇÃO EXCLUSIVA

11.6.1. Considerando que a contratação almejada, apesar de ser de natureza divisível foi agrupada em lote como demonstrado vantajosidade em tópico específico e que o estabelecimento de cota reservada para entidades preferenciais causará prejuízo para o conjunto do objeto deste certame, não será atendido o contido no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006 c/c o arts. 23, § 1º, e 26 da Lei distrital nº 4.611/2011 e art. 8º do Decreto distrital nº 35.592/2014, deixando de ser estabelecida cota especial reservada às entidades preferenciais (microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais), conforme estabelecido no art. 8º do Decreto Distrital nº 35.592/2014, in verbis:

Art. 8º Será estabelecida cota reservada para as entidades preferenciais nas licitações para aquisição de bens, serviços e obras de natureza divisível, **desde que não haja prejuízo** para o conjunto ou complexo do objeto.

12. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação serão adequadas de acordo com a indicação da Coordenação de Orçamento e Finanças - COORF.

12.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão: 00001 - Tesouro/Unidade Gestora: 640101 - Secretaria de Estado de Administração Penitenciária;
- Fonte de Recursos: 100, Tesouro do GDF;
- Programa de Trabalho: 06.422.6217.2540.0002 - FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS PRESIDÁRIOS;
- Elemento de Despesa: 3.3.90.39, subitem: 41;

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

13. DAS CONDIÇÕES DE REVISÃO CONTRATUAL

13.1. Será admitido o reajuste do valor do contrato, observada a periodicidade mínima de 12 (doze) meses, a contar da apresentação da proposta.

13.1.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade de modo sucessivo.

13.1.2. Será adotado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA para fins de correção monetária, conforme o Decreto Distrital nº 37.121/2016.

13.2. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, salvo quando sua concessão coincidir com a prorrogação contratual, situação em que serão formalizados por aditamento contratual.

13.3. Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, configurando área econômica extraordinária e extracontratual.

13.3.1. Nos casos do item anterior, a CONTRATADA deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada, onde tal demonstração será analisada pelo CONTRATANTE para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

13.4. Não poderá ser aplicado o reajuste de preços de componentes da planilha de custos, em relação ao mesmo período invocado na concessão do reequilíbrio econômico-financeiro, para não ocorrer dupla recomposição de um mesmo item.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Eventuais esclarecimentos a respeito da especificação dos materiais poderão ser solicitados à Diretoria de Planejamento de Contratações e Licitações, situada no SBS Quadra 02 Bloco G Lote 13, Brasília-DF - Bairro Setor Bancário Sul - CEP 70070933 - DF - Telefone: (61) 3335-9533 – e-mail: dilic@seape.df.gov.br.

ANEXO 1 - CARDÁPIO REFERENCIAL EXEMPLIFICATIVO

Dia do mês	1	2	3	4	5	6	7
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Café da manhã							
A.	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado
B.	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca
Almoço							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
C.	Abóbora	Beterraba	Abobrinha	Inhame	Chuchu	Cuscuz de legumes	Cenoura
D.	Acém	Coxa de frango	Lombo suino	Paleta	Asa de frango	Preparo para feijoadada	Lingüiça de frango
E.	Bananada	Goiaba	Pé de moleque	Melancia	Cocada	Pêra	Tangerina
Jantar							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
C.	Polenta	Torta	Macarrão	Farofa	Berinjela	Mandioca	Batata
D.	Costela suína	Ovo	Costela bovina	Pernil	Músculo	Bisteca de porco	Coxão duro
Lanche noturno							
A.	2 pães careca Mortadela	Biscoito de sal	2 pães de sal Peito de peru	Biscoito integral	2 pães careca Queijo mussarela	Biscoito maisena	2 pães de sal Mortadela
B.	Abacaxi	Manga	Banana	Maçã	Melancia	Banana	Goiaba
Dia do mês	8	9	10	11	12	13	14
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Café da manhã							
A.	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado
B.	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca
Almoço							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
C.	Batata	Mandioca	Abóbora	Batata doce	Beterraba	Farofa	Seleta de legumes
D.	Carré	Steak de frango	Patinho	Peixe	Lingüiça toscana	Preparo de feijoadada	Steak de frango
E.	Goiabada	Manga	Paçoca	Banana	Cajuzinho	Maçã	Tangerina
Jantar							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
C.	Macarrão	Cenoura	Abobrinha	Mandioca	Quiabo	Polenta	Farofa
D.	Cupim	Lingüiça calabresa	Coxao mole	Peito de frango	Carré	Ovo	Fraldinha
Lanche noturno							
A.	2 pães careca Presunto	Biscoito de sal	2 pães de sal Queijo branco	Biscoito integral	2 pães careca Mortadela	Biscoito maisena	2 pães de sal Peito de peru
B.	Maçã	Melão	Tangerina	Maçã	Banana	Manga	Melancia

Dia do mês	15	16	17	18	19	20	21
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Café da manhã							
A.	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado
B.	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca
Almoço							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
C.	Vagem	Abobora	Polenta	Pimentão	Batata doce	Macarrão	Batata
D.	Peito de frango	Pernil	Steak de peixe	Paleta	Coxa de frango	Costela suína	Músculo
E.	Goiabada	Maçã	Bananada	Melão	Pé de moleque	Banana	Melancia
Jantar							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
C.	Seleta de legumes	Torta	Seleta de legumes	Batata	Mandioca	Chuchu	Cuscuz de legumes
D.	Bisteca de porco	Acém	Preparo para feijoada	Lingüiça de frango	Lombo suíno	Costela bovina	Coxinha da asa
Lanche noturno							
A.	2 pães careca Queijo mussarela	Biscoito de sal	2 pães de sal Presunto	Biscoito integral	2 pães careca Queijo branco	Biscoito de maisena	2 pães de sal Queijo prato
B.	Maçã	Melão	Pêra	Goiaba	Melancia	Banana	Tangerina

Dia do mês	29	30
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira
Café da manhã		
A.	Achocolatado	Suco
B.	2 pães de sal	1 bolo e 1 pão careca
Almoço		
A.	Arroz	Arroz
B.	Feijão carioca	Feijão preto
C.	Inhame	Macarrão
D.	Peito de frango	Peixe
E.	Doce de leite	Goiaba
Jantar		
A.	Arroz	Arroz
B.	Feijão preto	Feijão carioca
C.	Quiabo	Seleta de legumes
D.	Ovo	Coxão duro
Lanche noturno		
A.	2 pães careca Queijo branco	Biscoito de sal
B.	Banana	Maçã

Dia do mês	22	23	24	25	26	27	28
Dia da semana	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Café da manhã							
A.	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado	Suco	Achocolatado
B.	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão careca	2 pães de sal	2 pães careca	1 bolo e 1 pão de sal	1 pão de sal e 1 pão careca
Almoço							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca
C.	Batata	Cuscuz de legumes	Farofa	Chuchu	Inhame	Vagem	Batata doce
D.	Cupim	Lingüiça calabresa	Steak de peixe	Patinho	Coxinha da asa	Preparo para feijoada	Sobrecoca
E.	Maçã	Doce de leite	Banana	Paçoca	Abacaxi	Rapadura	Banana
Jantar							
A.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
B.	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
C.	Cenoura	Abóbora	Beterraba	Abobrinha	Abobrinha	Berinjela	Batata
D.	Steak de frango	Lingüiça toscana	Sobrecoca	Fraldinha	Lingüiça de frango	Ovo	Coxa de frango
Lanche noturno							
A.	2 pães careca Presunto	Biscoito de sal	2 pães de sal Queijo mussarela	Biscoito integral	2 pães careca Queijo prato	Biscoito maisena	2 pães de sal Presunto
B.	Melão	Abacaxi	Goiaba	Banana	Manga	Tangerina	Pêra

ANEXO 2 - MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA

TERMO DE CIÊNCIA

INTRODUÇÃO

O presente Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo visa obter o comprometimento formal dos empregados da CONTRATADA diretamente envolvidos na contratação quanto ao conhecimento da declaração de manutenção de sigilo e das normas de segurança vigentes na Secretaria de Administração Penitenciária do Distrito Federal.

No caso de substituição ou inclusão de empregados da CONTRATADA, o preposto deverá entregar ao Gestor do Contrato os Termos de Ciência assinados pelos novos empregados envolvidos na execução dos serviços contratados.

IDENTIFICAÇÃO	
CONTRATO Nº	
OBJETO CONTRATADO:	
CONTRATADA:	CNPJ:
PREPOSTO:	
Gestor DO CONTRATO:	Matrícula:

CIÊNCIA

Por este instrumento, os funcionários abaixo identificados declaram ter ciência e conhecer o inteiro teor do Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo e as normas de segurança vigentes da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal.

FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA

Nome:	Matrícula:	Assinatura:
Nome do pai:		CPF:
Nome da Mãe:		RG:
Endereço residencial completo:		

Nome:	Matrícula:	Assinatura:
Nome do pai:		CPF:
Nome da Mãe:		RG:
Endereço residencial completo:		

NOME DO PREPOSTO POR EXTENSO

Preposto da Empresa

NOME DO SERVIDOR POR EXTENSO

Cargo ou função que ocupa

Gestor do Contrato

ANEXO 3 - MODELO DE TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO

TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO

INTRODUÇÃO

O Termo de Compromisso de Manutenção de Sigilo registra o comprometimento formal da CONTRATADA em cumprir as condições estabelecidas no documento relativas ao acesso e utilização de informações sigilosas da CONTRATANTE em decorrência de relação contratual, vigente ou não.

Pelo presente instrumento A **SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA DO DISTRITO FEDERAL**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda sob o nº 37.309.919/0001-71, com sede no Setor Bancário Sul, Quadra 02, Bloco G, Lote 13, CEP: 70070-933, doravante denominada **CONTRATADA**;

CONSIDERANDO que, em razão do **CONTRATO N.º** doravante denominado **CONTRATO PRINCIPAL**, a **CONTRATADA** poderá ter acesso a informações sigilosas do **CONTRATANTE**;

CONSIDERANDO a necessidade de ajustar as condições de revelação destas informações sigilosas, bem como definir as regras para o seu uso e proteção;

CONSIDERANDO a normas e procedimentos Segurança da Informação e Privacidade da **CONTRATANTE**;

Resolvem celebrar o presente **TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO**, doravante **TERMO**, vinculado ao **CONTRATO PRINCIPAL**, mediante as seguintes cláusulas e condições abaixo discriminadas.

OBJETO

Constitui objeto deste TERMO o estabelecimento de condições específicas para regulamentar as obrigações a serem observadas pela CONTRATADA, no que diz respeito ao trato de informações sigilosas disponibilizadas pela CONTRATANTE e a observância às normas de segurança da informação e privacidade por força dos procedimentos necessários para a execução do objeto do CONTRATO PRINCIPAL celebrado entre as partes e em acordo com o que dispõem a Lei 12.527, de 18 de novembro de 2011, Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, e os Decretos 7.724, de 16 de maio de 2012, e 7.845, de 14 de novembro de 2012, que regulamentam os procedimentos para acesso e tratamento de informação classificada em qualquer grau de sigilo.

CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste TERMO, são estabelecidos os seguintes conceitos e definições:

INFORMAÇÃO: dados, processados ou não, que podem ser utilizados para produção e transmissão de conhecimento, contidos em qualquer meio, suporte ou formato.

INFORMAÇÃO SIGILOSA: aquela submetida temporariamente à restrição de acesso público em razão de sua imprescindibilidade para a segurança da sociedade e do Estado, e aquela abrangida pelas demais hipóteses legais de sigilo.

CONTRATO PRINCIPAL: contrato celebrado entre as partes, ao qual este TERMO se vincula.

DA INFORMAÇÃO SIGILOSA

Serão consideradas como informação sigilosa, toda e qualquer informação classificada ou não nos graus de sigilo ultrassecreto, secreto e reservado. O TERMO abrangerá toda informação escrita, verbal, ou em linguagem computacional em qualquer nível, ou de qualquer outro modo apresentada, tangível ou intangível, podendo incluir, mas não se limitando a: *know-how*, técnicas, especificações, relatórios, compilações, código fonte de programas de computador na íntegra ou em partes, fórmulas, desenhos, cópias, modelos, amostras de ideias, aspectos financeiros e econômicos, definições, informações sobre as atividades da CONTRATANTE e/ou quaisquer informações técnicas/comerciais relacionadas/resultantes ou não ao CONTRATO PRINCIPAL, doravante denominados **INFORMAÇÕES**, a que diretamente ou pelos seus empregados, a CONTRATADA venha a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiada durante e em razão das atuações de execução do CONTRATO PRINCIPAL celebrado entre as partes.

DOS LIMITES DO SIGILO

As obrigações constantes deste TERMO não serão aplicadas às **INFORMAÇÕES** que:

I – sejam comprovadamente de domínio público no momento da revelação, exceto se tal fato decorrer de ato ou omissão da CONTRATADA;

II – tenham sido comprovadas e legitimamente recebidas de terceiros, estranhos ao presente TERMO;

III – sejam reveladas em razão de requisição judicial ou outra determinação válida do Governo, somente até a extensão de tais ordens, desde que as partes cumpram qualquer medida de proteção pertinente e tenham sido notificadas sobre a existência de tal ordem, previamente e por escrito, dando a esta, na medida do possível, tempo hábil para pleitear medidas de proteção que julgar cabíveis.

DIREITOS E OBRIGAÇÕES

As partes se comprometem a não revelar, copiar, transmitir, reproduzir, utilizar, transportar ou dar conhecimento, em hipótese alguma, a terceiros, bem como a não permitir que qualquer empregado envolvido direta ou indiretamente na execução do CONTRATO PRINCIPAL, em qualquer nível hierárquico de sua estrutura organizacional e sob quaisquer alegações, faça uso dessas **INFORMAÇÕES**, que se restringem estritamente ao cumprimento do CONTRATO PRINCIPAL.

Parágrafo Primeiro – A CONTRATADA se compromete a não efetuar qualquer tipo de cópia da informação sigilosa sem o consentimento prévio e expresso da CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA compromete-se a dar ciência e obter o aceite formal da direção e empregados que atuarão direta ou indiretamente na execução do CONTRATO PRINCIPAL sobre a existência deste TERMO bem como da natureza sigilosa das informações.

I – A CONTRATADA deverá firmar acordos por escrito com seus empregados visando garantir o cumprimento de todas as disposições do presente TERMO e dará ciência à CONTRATANTE dos documentos comprobatórios.

Parágrafo Terceiro – A CONTRATADA obriga-se a tomar todas as medidas necessárias à proteção da informação sigilosa da CONTRATANTE, bem como evitar e prevenir a revelação a terceiros, exceto se devidamente autorizado por escrito pela CONTRATANTE.

Parágrafo Quarto – Cada parte permanecerá como fiel depositária das informações reveladas à outra parte em função deste TERMO.

I – Quando requeridas, as INFORMAÇÕES deverão retornar imediatamente ao proprietário, bem como todas e quaisquer cópias eventualmente existentes.

Parágrafo Quinto – A CONTRATADA obriga-se por si, sua controladora, suas controladas, coligadas, representantes, procuradores, sócios, acionistas e cotistas, por terceiros eventualmente consultados, seus empregados, contratados e subcontratados, assim como por quaisquer outras pessoas vinculadas à CONTRATADA, direta ou indiretamente, a manter sigilo, bem como a limitar a utilização das informações disponibilizadas em face da execução do CONTRATO PRINCIPAL.

Parágrafo Sexto – A CONTRATADA, na forma disposta no parágrafo primeiro, acima, também se obriga a:

I – Não discutir perante terceiros, usar, divulgar, revelar, ceder a qualquer título ou dispor das INFORMAÇÕES, no território brasileiro ou no exterior, para nenhuma pessoa, física ou jurídica, e para nenhuma outra finalidade que não seja exclusivamente relacionada ao objetivo aqui referido, cumprindo-lhe adotar cautelas e precauções adequadas no sentido de impedir o uso indevido por qualquer pessoa que, por qualquer razão, tenha acesso a elas;

II – Responsabilizar-se por impedir, por qualquer meio em direito admitido, arcando com todos os custos do impedimento, mesmos judiciais, inclusive as despesas processuais e outras despesas derivadas, a divulgação ou utilização das INFORMAÇÕES por seus agentes, representantes ou por terceiros;

III – Comunicar à CONTRATANTE, de imediato, de forma expressa e antes de qualquer divulgação, caso tenha que revelar qualquer uma das INFORMAÇÕES, por determinação judicial ou ordem de atendimento obrigatório determinado por órgão competente; e

IV – Identificar as pessoas que, em nome da CONTRATADA, terão acesso às informações sigilosas.

VIGÊNCIA

O presente TERMO tem natureza irrevogável e irretirável, permanecendo em vigor desde a data de sua assinatura até expirar o prazo de classificação da informação a que a CONTRATADA teve acesso em razão do CONTRATO PRINCIPAL.

PENALIDADES

A quebra do sigilo e/ou da confidencialidade das INFORMAÇÕES, devidamente comprovada, possibilitará a imediata aplicação de penalidades previstas conforme disposições contratuais e legislações em vigor que tratam desse assunto, podendo até culminar na rescisão do CONTRATO PRINCIPAL firmado entre as PARTES. Neste caso, a CONTRATADA, estará sujeita, por ação ou omissão, ao pagamento ou recomposição de todas as perdas e danos sofridos pela CONTRATANTE, inclusive as de ordem moral, bem como as de responsabilidades civil e criminal, as quais serão apuradas em regular processo administrativo ou judicial, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis, conforme legislação vigente.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Este TERMO de Confidencialidade é parte integrante e inseparável do CONTRATO PRINCIPAL.

Parágrafo Primeiro – Surgindo divergências quanto à interpretação do disposto neste instrumento, ou quanto à execução das obrigações dele decorrentes, ou constatando-se casos omissos, as partes buscarão solucionar as divergências de acordo com os princípios de boa fé, da equidade, da razoabilidade, da economicidade e da moralidade.

Parágrafo Segundo – O disposto no presente TERMO prevalecerá sempre em caso de dúvida e, salvo expressa determinação em contrário, sobre eventuais disposições constantes de outros instrumentos conexos firmados entre as partes quanto ao sigilo de informações, tal como aqui definidas.

Parágrafo Terceiro – Ao assinar o presente instrumento, a CONTRATADA manifesta sua concordância no sentido de que:

I – A CONTRATANTE terá o direito de, a qualquer tempo e sob qualquer motivo, auditar e monitorar as atividades da CONTRATADA;

II – A CONTRATADA deverá disponibilizar, sempre que solicitadas formalmente pela CONTRATANTE, todas as informações requeridas pertinentes ao CONTRATO PRINCIPAL.

III – A omissão ou tolerância das partes, em exigir o estrito cumprimento das condições estabelecidas neste instrumento, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará os direitos, que poderão ser exercidos a qualquer tempo;

IV – Todas as condições, termos e obrigações ora constituídos serão regidos pela legislação e regulamentação brasileiras pertinentes;

V – O presente TERMO somente poderá ser alterado mediante TERMO aditivo firmado pelas partes;

VI – Alterações do número, natureza e quantidade das informações disponibilizadas para a CONTRATADA não descaracterizarão ou reduzirão o compromisso e as obrigações pactuadas neste TERMO, que permanecerá válido e com todos seus efeitos legais em qualquer uma das situações tipificadas neste instrumento;

VII – O acréscimo, complementação, substituição ou esclarecimento de qualquer uma das informações, conforme definição do item 3 deste documento, disponibilizadas para a CONTRATADA, serão incorporados a este TERMO, passando a fazer dele parte integrante, para todos os fins e efeitos, recebendo também a mesma proteção descrita para as informações iniciais disponibilizadas, sendo necessário a formalização de TERMO aditivo ao CONTRATO PRINCIPAL;

VIII – Este TERMO não deve ser interpretado como criação ou envolvimento das Partes, ou suas filiadas, nem em obrigação de divulgar INFORMAÇÕES para a outra Parte, nem como obrigação de celebrarem qualquer outro acordo entre si.

FORO

A CONTRATANTE elege o foro da , onde está localizada a sede da CONTRATANTE, para dirimir quaisquer dúvidas originadas do presente TERMO, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ASSINATURAS

E, por assim estarem justas e estabelecidas as condições, o presente TERMO DE COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE SIGILO.

Pela CONTRATADA:

NOME DO PREPOSTO POR EXTENSO

Preposto da Empresa

Pelo Distrito Federal:

NOME DO SERVIDOR POR EXTENSO

Cargo ou função que ocupa

Gestor do Contrato

Testemunhas:

NOME DO SERVIDOR POR EXTENSO

Cargo ou função que ocupa

NOME DO SERVIDOR POR EXTENSO

Cargo ou função que ocupa

ANEXO 4 - MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA

ATESTADO DE VISTORIA PRÉVIA
A empresa _____, CNPJ Nº: _____, sediada à _____, telefone _____, representada por _____, CPF: _____, ATESTA que em ____/____/2024, às _____ horas, realizou vistoria do local designado para execução do serviço e que conhece todas as condições e peculiaridades do terreno nos termos do art. 63, 2º da Lei 14.133/21, bem como possui plena ciência das condições estabelecidas no instrumento convocatório - Pregão nº ____/2024.

Brasília - DF, _____ de _____ de 2024.

NOME DO PREPOSTO/REPRESENTANTE POR EXTENSO

Preposto/Representante da Empresa

NOME DO SERVIDOR POR EXTENSO

Cargo ou função que ocupa

Gestor do Contrato

ANEXO 5 - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA
A empresa _____, CNPJ Nº: _____, sediada à _____, telefone _____, representada por _____, CPF: _____, DECLARA que não tem interesse em realizar a vistoria do local designado para execução do serviço , mas que possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação nos termos do art. 63, § 3º da Lei 14.133/21, bem como possui plena ciência das condições estabelecidas no instrumento convocatório - Pregão nº ____/2024.

Brasília - DF, _____ de _____ de 2024.

NOME DO PREPOSTO/REPRESENTANTE POR EXTENSO

Preposto/Representante da Empresa

ANEXO 6 - PARÂMETROS MÍNIMOS PARA GARANTIR A QUALIDADE ALIMENTAR

Para a prestação dos serviços de Alimentação de Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Penitenciário, a CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, elaborar o Manual de Boas Práticas, assim como os Procedimentos Operacionais Padronizados, contemplando todos os controles e registros exigidos pela legislação vigente. Esse documento deverá estabelecer todos os parâmetros assegurando a qualidade da alimentação, e deve ser assinado pelo profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN.

A CONTRATADA deverá estabelecer rigoroso controle de qualidade e higiênico-sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, estado de conservação e acondicionamento dos alimentos.

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

Os parâmetros mínimos encontram-se no Anexo 6 deste Termo de Referência.

1. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS NECESSÁRIOS PARA A PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**1.1. RECEBIMENTO**

Todos os produtos adquiridos deverão ser inspecionados no recebimento, independentemente de serem entregues pelo centro de distribuição próprio da CONTRATADA ou diretamente pelo fornecedor, incluindo os de hortifrúti. Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

- Condições do transporte dos produtos;
- Condições das embalagens, que devem estar limpas, sem sinais de poeira excessiva, areia ou lama, sem rasgos, riscos, quebras, sinais de ferrugem, trincas, amassamentos e estufamentos;
- Condições gerais dos produtos, que não devem apresentar alterações sensíveis na coloração, aroma, textura, odor e aparência geral;
- Conformidade dos produtos recebidos com o descrito na nota fiscal ou nota de remessa;
- Datas de fabricação e validade dos alimentos recebidos, que devem estar dentro do prazo de validade.

Conforme a Portaria CVS n.º 5 de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações apresentadas abaixo:

Alimentos	Temperatura em Graus Celsius
Carnes e aves	Máximo até 4ºC
Frutos do mar e peixes frescos	Máximo até 2ºC
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo até 4ºC
Ovos	Máximo até 10ºC
Frutas, verduras e legumes higienizados	Máximo até 5ºC

Recomenda-se seguir as orientações abaixo para verificar as características sensoriais dos produtos no ato de seu recebimento. Segue abaixo alguns parâmetros:

Produtos	Características		
	Aspecto	Odor	Consistência
Carne bovina	Cor vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa.
Carne suína	Cor vermelho pálido. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa. Verificar ausência de formações redondas brancas de cisticercos.
Aves	Cor amarelo rosado. Sem escurecimento, manchas esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto.	Característico	Firme, não amolecida e não pegajosa.
Peixes	Cor branca ou ligeiramente rósea para filés. Peixes inteiros devem ter as escamas brilhantes e bem aderidas, guelras vermelhas vivo, úmidas e intactas, olhos brilhantes e salientes.	Característico, com cheiro leve de mar ou algas marinhas.	Firme, não amolecida e não pegajosa. Em peixes inteiros, a carne deve estar presa à espinha.
Embutidos	Cor característica de cada produto, sem manchas pardas, esbranquiçadas, verdes ou cinzas.	Característico, sem odor de ranço.	Firme e não pegajosa.
Leite	Cor branca leitosa.	Característico	Líquido homogêneo.
Queijo minas frescal	Cor esbranquiçada e homogênea. Crosta inexistente ou fina.	Suave e característico	Branda e macia.
Muçarela	Cor branca a amarela. Não possuir crosta, podendo apenas apresentar aberturas irregulares.	Láctico, pouco perceptível.	Semidura e semisuave. Textura fibrosa, elástica e fechada
Queijo prato	Cor amarelo palha. Crosta inexistente ou fina, lisa e bem formada, podendo ser revestido de parafina.	Característico	Semielástica, tendente à macia, amanteigada.

1.1.1. Ações na Ocorrência de Produtos Não Conforme

Na ocorrência de divergência entre produtos descritos no boleto e os produtos recebidos, o gestor do contrato deverá registrar em todas as vias do boleto ou nota fiscal os produtos não recebidos. Assim, a entrega poderá ser feita posteriormente.

Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, incluindo aqueles destinados à devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, estejam rasgadas ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

1.2. ARMAZENAMENTO

O local deve estar limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico. Recomenda-se retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes, e agrupar os alimentos por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados etc.), em prateleiras ou paletes, afastados a pelo menos 10 cm da parede e 25 cm do piso. O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e estar em altura que não prejudique as suas características.

1.2.1. Armazenamento, Manuseio e Uso de Produtos Químicos

Os produtos químicos deverão ser armazenados em local específico, distante dos produtos alimentícios. Seu manuseio deve ser feito utilizando-se luvas de borracha, a fim de evitar irritações na pele e acidentes. Os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, ou seja, em local diferente.

1.2.2. Armazenamento de Materiais Descartáveis

Os materiais descartáveis devem ser armazenados em temperatura ambiente e em locais adequados.

Armazenamento em Temperatura Ambiente

1.2.3. Os produtos que não necessitam de refrigeração ou congelamento são armazenados em temperatura ambiente (estoque seco). A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, devendo ser utilizado o método "Primeiro que Vence, Primeiro que Sai" - PVPS. As embalagens devem estar limpas e organizadas de acordo com o tipo de produto e devidamente identificadas para melhor visualização da data de validade.

Armazenamento sob Temperatura Controlada

1.2.4. Os produtos perecíveis, principalmente os de alto risco (derivados do leite, peixes e aves), devem ser armazenados em um refrigerador para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde humana.

Os alimentos devem ser colocados nos equipamentos de refrigeração ou congelamento após o devido resfriamento, devendo ser organizados em forma de cruz, permitindo a passagem de ar frio.

Os alimentos congelados devem permanecer nas temperaturas adequadas e respeitar os prazos de validade informados abaixo:

Alimentos Congelados	Prazo de validade
0° a -5° (entre 0 e 5 graus negativos)	10 dias
-6° a -10° (entre seis e 10 graus negativos)	20 dias
-11° a -18° (entre onze e dezoito graus negativos)	30 dias
< -18° (menor que dezoito graus negativos)	90 dias

1.3. CONTROLE DE SEGURANÇA ALIMENTAR

1.3.1. Controle bacteriológico/microbiológico da alimentação e água a serem fornecidas Deverá ser realizado quinzenalmente ou a qualquer momento, em casos de toxinfecções alimentares. O fornecimento da água a ser consumida deverá seguir as orientações da Portaria n.º 2914 de 12/12/2011 – OMS.

1.3.2. Controle de Temperatura de Alimentos Prontos com Termômetros Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar as temperaturas da alimentação para o adequado acondicionamento das refeições que serão transportadas, com base na Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013. Os termômetros utilizados para medir a temperatura dos alimentos devem ser periodicamente aferidos por meio de equipamentos próprios e por empresas especializadas. Quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso. O controle de temperatura de cada refeição deverá ser registrado diariamente e arquivado junto ao Manual de Boas Práticas.

1.3.3. Controle de Amostras

As amostras deverão ser colhidas diariamente em recipientes esterilizados. Deverão ser retiradas amostras de todos os componentes do cardápio e de todas as refeições que serão transportadas. A quantidade retirada deve ser de no mínimo 100 g e o armazenamento deve ser feito por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C. Os líquidos só podem ser armazenados por 72 horas sob refrigeração. A coleta de amostras deverá seguir a seguinte técnica:

- Identificar o nome do local, data, horário, produto e nome do responsável pela colheita nas embalagens e/ou sacos esterilizados ou desinfetados;
- Proceder à higienização das mãos;
- Abrir a embalagem sem tocá-la internamente ou soprá-la. Colocar a amostra do alimento;
- Retirar o ar e vedar, com base na Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013. As amostras das refeições deverão ser colhidas diariamente pela CONTRATADA, no ato da confecção das refeições, como também pelo CONTRATANTE no recebimento das refeições em suas unidades.

1.3.4. Controle de Identificação dos Alimentos Após Abertura da Embalagem A CONTRATADA deverá atentar-se para a validade do produto após a abertura da embalagem, identificando o mesmo com a etiqueta de controle. Essa etiqueta deverá seguir o modelo abaixo:

Etiquetas de Identificação de Controle de Validade			
Nome do Produto	Data de Fabricação	Data de Validade	Lote

1.4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO (POPS)

O objetivo básico desse documento é garantir, mediante uma padronização, os resultados esperados por cada tarefa executada, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar determinadas atividades. Esses documentos deverão estar organizados, aprovados, datados, assinados pelo responsável e acessíveis aos profissionais da CONTRATADA e às autoridades sanitárias. A Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013 determina que deverão existir na unidade, no mínimo:

- POP relacionado à saúde dos profissionais, especificando exames médicos realizados e a periodicidade, além de contemplar as medidas a serem adotadas no caso de problemas detectados;
- POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, devendo conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e calibração de equipamentos;
- POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, que deve contemplar medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

1.5. PARÂMETROS DE HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS

A higienização desse grupo de alimentos é uma etapa de pré-preparo essencial para a prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam em si grande quantidade de resíduos orgânicos provenientes da lavoura ou dos estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grandes cargas microbianas.

Para o preparo de saladas e outros pratos que levam frutas, legumes e verduras frescas, ou seja, sem o uso de calor (cozimento, forneamento, fritura etc.), há a necessidade de realizar a higienização adequada. Deve-se adotar o seguinte procedimento:

- Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas;
- Lavar em água corrente, escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em uma cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável – mín.100 e máx. de 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro, que não deve estar inferior a 100 ppm;
- Manter a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mãos, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

1.6. PARÂMETROS DE HIGIENE DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Conforme determinação da Portaria CVS n.º 5 de 19/04/2013, a higiene ambiental dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância. Porém, além dessa rotina, deve-se também:

- Remover o lixo diariamente, quantas vezes for necessário, armazenando-o em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- Impedir a presença de animais domésticos no local de trabalho;
- Higienizar os utensílios com a utilização de detergente neutro e, após enxague, pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool 70%.

Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- Varrer a seco as áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios no envase de produtos de limpeza;
- Usar na área de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

No quadro abaixo são apresentadas as etapas de higienização das áreas utilizadas para a produção das refeições, dos equipamentos e dos utensílios.

Itens	Procedimentos
Cozinha	O piso da cozinha deve ser lavado após o término dos intervalos. Porém, mesmo durante o preparo das refeições, o ambiente deve ser mantido em ordem, recolhendo os resíduos. Diluir o detergente em água, de preferência aquecida, utilizando um recipiente adequado e exclusivo (balde). Colocar água limpa em outro recipiente; imergir a esponja ou pano na solução detergente (1º balde). Iniciar a limpeza pelos locais mais altos. Imergir a esponja ou pano no balde com água (2º balde) para retirar os resíduos. Torcer e imergir novamente na solução detergente. Essa prática evita que a solução detergente fique com sujidades. Após os locais mais altos estarem ensaboados, utilizar o restante da solução detergente no piso. Retirar o detergente das bancadas e do piso utilizando um rodo; iniciar o enxágue com água pelos locais mais altos. Pode ser utilizado pano limpo e água. Após a retirada do detergente com o rodo e enxágue com água, o piso deve ser desinfetado com solução clorada. Deixar secar naturalmente (SILVAJR,2001).
Estoque	Ao final de cada ciclo, o estoque estará baixo, facilitando a higienização das prateleiras e estrados. As caixas que ainda estiverem no estoque devem ser retiradas para que as embalagens não fiquem molhadas. As prateleiras devem ser higienizadas utilizando esponjas ou panos e solução com detergente, e depois enxaguadas com água limpa. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado, também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.
Fogão	Não jogar água no fogão enquanto o equipamento estiver quente, pois a mudança brusca de temperatura pode rachar o esmalte da pintura. Retirar os resíduos utilizando um pano úmido enquanto o fogão estiver morno (facilita a não formação de crostas de gordura). Antes da higienização do fogão, retirar as bocas, porém não as colocar diretamente na água fria (evitando choque térmico). Após a retirada dos resíduos, passara esponja com solução detergente no fogão, inclusive nas placas. Retirar o sabão utilizando um pano seco e limpo. Higienizar as bocas utilizando esponja e solução detergente. Jamais utilizar mangueiras ou baldes na higienização do fogão.
Forno da padaria artesanal	Desligar o equipamento. Retirar a grade e higienizá-la utilizando esponja e solução detergente. A parte interna do equipamento deve ser higienizada utilizando-se pano úmido, tomando cuidado para não molhar a pedra, pois pode danificar o equipamento.
Talheres, canecas e potes de sobremesa	Retirar o excesso de resíduos; colocá-los imersos em uma bacia com água e detergente. Lavá-los um a um com esponja. Enxaguar com água corrente até a completa remoção do detergente. Por último, escaldar com água fervente e deixar secar naturalmente.
Pratos	Remover os restos de alimentos dos pratos e colocá-los imersos em recipiente com água e sabão. Lave-os utilizando esponja e sabão. Enxaguar os pratos com água corrente e colocá-los no escorredor.

	Deixar secar naturalmente. Após secarem, colocá-los em local protegido.
Freezer	Retirar todos os alimentos de dentro do freezer provisoriamente. Desligar o equipamento. Higienizar a parte interna utilizando a parte macia da esponja e solução detergente. Retirar o excesso de sabão utilizando um pano úmido. A borracha deve ser higienizada constantemente, utilizando-se pano umedecido com água quente, evitando, assim, o ressecamento da borracha.
Liquidificador	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o copo do liquidificador utilizando uma esponja com solução detergente. Atentar-se às hélices, onde sujidades podem ficar acumuladas. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. Cubra-o para que fique protegido.
Refrigerador	Retirar todos os alimentos da parte interna provisoriamente, desligar o equipamento da tomada. Remover as prateleiras e equipamentos soltos e levá-los à pia. Lavar todas as prateleiras com água e sabão utilizando uma esponja sintética. Enxaguar com água corrente e deixar secar naturalmente. No interior da geladeira esfregar e lavar as paredes, o piso e o teto utilizando esponja e sabão. Enxaguar bem com água limpa e, se necessário, com um pano limpo. Recolocar as prateleiras e acondicionar novamente os produtos dentro da geladeira. Fechar as portas e ligá-las na tomada.
Batedeira	Desligar o equipamento da tomada. Higienizar o equipamento utilizando esponja e solução detergente. Deixar secar naturalmente e cobri-lo para que fique protegido.
Formas e panelas	Remover todo o excesso, e em casos mais severos, deixá-las de molho. Esfregar toda a superfície do utensílio e enxaguá-las com água limpa. Colocá-las viradas para baixo e deixar escorrer a água, deixando-as secar naturalmente. Após secar, acondicionar em local protegido de poeiras.
Tábuas de corte	Colocar as tábuas imersas em água e sabão. Com a ajuda de uma escova ou esponja, esfregar as tábuas. Enxaguar muito bem com água limpa e deixar secar naturalmente.
Lixeiras	Remover todo o excesso. Com uma esponja e detergente, esfregar as partes internas e externas da lixeira. Enxaguar até retirar todo o sabão e secar totalmente.

O quadro a seguir apresenta a periodicidade para a rotina de limpeza da área de produção, dos equipamentos e utensílios utilizados na produção das refeições que serão transportadas, considerando que esta produção se dá nas dependências da CONTRATADA.

Diária	Após utilização	Semanal	Mensal	Semestral
Pisos, rodapés e ralos, pias, bancadas, fogão, maçanetas, cadeiras e mesas, caixas plásticas e recipiente de lixo.	Equipamentos (liquidificador, batedeira, picador de legumes) e utensílios (panelas, facas, pratos, talheres, cumbucas e tábua de corte).	Paredes, janelas, portas, armários e geladeiras.	Luminárias, interruptores, tomadas, telas, freezer e forno.	Limpeza da caixa de gordura.

O quadro a seguir apresenta os procedimentos e a periodicidade para a rotina de limpeza do reservatório de água, troca de filtro e processo de desratização.

Periodicidade	6 meses
Limpeza da caixa d'água	Os reservatórios de água da Unidade devem ser higienizados em intervalos constantes. Para higienizações realizadas por profissionais terceirizados, o responsável deve emitir um Certificado de Realização da Higienização que identifica: nome da empresa responsável (quando aplicável), a data de realização, a localização do reservatório e a assinatura do responsável pela higienização.
Troca dos filtros	Os filtros devem ser trocados juntamente com a limpeza da caixa d'água, por empresa especializada
Desratização	A desratização deve ser feita por empresa especializada. Ao contratar a empresa, verificar os produtos utilizados e se são cadastrados no órgão competente. A empresa deve emitir um Certificado de Garantia contendo os dados da empresa, o nome da unidade, tipo de serviço executado, a validade do serviço e a assinatura do responsável.

1.7. UTENSÍLIOS DE HIGIENIZAÇÃO

Os utensílios para a higienização devem ser constituídos de material aprovado, mantidos em condições adequadas e apropriadamente higienizados, de modo que não se tornem fontes de contaminação dos alimentos. Os utensílios utilizados na higienização das áreas de manipulação de alimentos devem ser exclusivos, não podendo ser utilizados na higienização de sanitários ou vestiários.

- Vassouras: Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimentos laváveis. Devem possuir cabos com cobertura plástica, PVC ou de alumínio, e as cerdas devem ser de nylon ou outro material não orgânico. Caso apresente deformações, devem ser imediatamente substituídas;
- Baldes: Devem ser utilizados na higienização geral e adequados ao uso, sem sinais de quebras ou rachaduras, e ser lavados após o uso e mantidos secos.

A substituição dos mesmos deve ocorrer quando apresentarem sinais de deformação;

- Panos: De uso exclusivo para o chão, devem ser identificados e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos. A higienização dos panos deve ser feita imediatamente após o uso, mantendo-os de molho com detergente por um período máximo de 6 horas, e então, lavados com novo detergente e depois desinfetados com produtos clorados. Devem ser adequadamente secos antes de serem guardados;
- Rodos: Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem. Os cabos devem ser cobertos com plástico, PVC ou alumínio, não devendo ser de madeira. Devem ser higienizados periodicamente e guardados completamente secos.

1.8. PARÂMETROS DE HIGIENE PARA A EQUIPE OPERACIONAL

- a) Higiene pessoal – As unhas dos manipuladores devem ser mantidas sempre limpas, curtas e sem esmalte. Os cabelos devem ser mantidos limpos, adequadamente presos e protegidos por touca. Não é permitido o uso de bigode ou barba. Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando adornos (brincos, anéis, correntes, relógios, pulseiras ou piercing). Não é permitida a manipulação de alimentos utilizando maquiagens de qualquer tipo, perfumes e cremes tanto para pele quanto para o cabelo;
- b) Uniformização – Os manipuladores de alimentos deverão utilizar a uniformização completa para permanecer na cozinha, fazendo uso de: touca protetora capilar, avental branco e sapato fechado antiderrapante. Os aventais devem estar em bom estado de conservação, limpos e trocados diariamente. Aventais de PVC devem ser utilizados somente na higienização dos utensílios, pois seu uso é proibido quando próximo à fonte de calor. O uso de luvas deve ser controlado, não eximindo o manipulador de higienizar as mãos. Deve ser obrigatório na manipulação de alimentos prontos para consumo, que tenham ou não sofrido tratamento térmico. Devem-se trocar as luvas ao manipular alimentos crus e em seguida os alimentos prontos para consumo. É proibido o uso de luvas descartáveis junto às superfícies quentes, equipamentos emissores de calor e no uso de água quente;
- c) Guarda de objetos – As vestimentas e os objetos pessoais deverão ser guardados em armários próprios. O funcionário não deve manter qualquer item de vestuário ou objeto pessoal nas áreas de manipulação ou na despensa;
- d) Hábito de fumar – Fumar cigarros, charutos ou cachimbos nos ambientes de manipulação de alimentos é uma prática ilegal;
- e) Visitantes das áreas de manipulação de alimentos – Ao visitar as dependências da cozinha, devem utilizar touca protetora e sapato fechado;
- f) Higiene das mãos – A higienização das mãos deve ser feita com detergente neutro, uma vez que não oferecem riscos de agressão à pele dos profissionais. Na secagem das mãos, somente deve ser utilizada toalha de papel virgem, visto que toalhas de pano não são permitidas em estabelecimentos de manipulação de alimentos. De acordo com a Portaria CVS n.º 5/13, deve-se higienizar as mãos nas seguintes situações:

- Sempre que iniciar o trabalho;
- Sempre que se apresentarem sujas;
- Sempre que mudar de tarefa;
- Depois de manipular alimentos crus;
- Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
- Depois de mexer no cabelo, olhos, boca, ouvidos e nariz;
- Depois de comer;
- Depois de fumar;
- Depois de manipular e/ou transportar lixo;
- Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção).

- g) Técnica para higienização das mãos – Conforme disposto na Portaria CVS n.º 5/2013, devem ser afixados cartazes de orientações aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

As mãos devem ser higienizadas como se segue:

- Umedecer as mãos e o antebraço com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico;
- Massagear as mãos e antebraços por pelo menos 1 (um) minuto;
- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- Secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado;
- Aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente. Os antissépticos permitidos são: álcool 70%, soluções iodadas, clorexidina ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde para esta finalidade.

Orienta-se que os sabonetes líquidos antissépticos sejam utilizados exclusivamente nas áreas para a lavagem das mãos. Proibindo sua utilização em pias de manipulação de alimentos, pelo alto risco de contaminação da alimentação que será produzida.

A imagem a seguir apresenta o procedimento correto para lavagem das mãos:

Higienização Simples das Mãos



1. Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia.



2. Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas as superfícies das mãos (seguir a quantidade recomendada pelo fabricante).



3. Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



4. Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



5. Entrelace os dedos e fricção os espaços interdigitais.



6. Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta (e vice-versa), segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem.



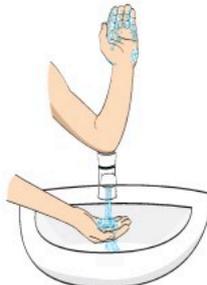
7. Esfregue o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



8. Fricção as polpas digitais e unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha (e vice-versa), fazendo movimento circular.



9. Esfregue o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



10. Enxágüe as mãos, retirando os resíduos de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira.



11. Seque as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.

1.9. PROGRAMA DE CONTROLE MÉDICO DE SAÚDE OCUPACIONAL (PCMSO)

A Portaria n.º 24 de 29/12/1994 (NR7) determina a realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Esse controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função.

Fica a cargo da CONTRATADA a realização dos exames médicos e laboratoriais nos profissionais envolvidos na prestação dos serviços. A periodicidade deve ser anual, e dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, deverá obedecer às exigências dos órgãos locais de Vigilância Sanitária e Epidemiológica. A comprovação documental da saúde do manipulador de alimentos deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas. O PCMSO fornecerá subsídios para garantir que os profissionais em situações patológicas sejam afastados ou designados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza, conforme Portaria CVS n.º 5 de 19 de abril de 2013. Ele deve estar articulado com o disposto nas demais normas regulamentadoras, em especial com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO). No entanto, esse controle deverá ser planejado e implantado com base nos riscos à saúde dos trabalhadores. Deverá, também, ser realizado por uma empresa especializada, ficando a cargo da CONTRATADA, e sua comprovação documental deverá ser arquivada junto ao Manual de Boas Práticas. O manipulador de alimentos não deve ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

1.10. PROGRAMA DE RISCOS AMBIENTAIS (PPRA)

A Portaria n.º 871 de 6 de julho de 2017 (NR9) determina que o PPRA é parte integrante do conjunto das iniciativas da empresa no campo da preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores.

1.10.1. Orientações para a Segurança Alimentar

a) Doenças Transmitidas por Alimento (DTA)

Nos casos de DTA em que se suspeita de que algum alimento, pronto ou semipronto, tenha sido responsável por mal-estar, desconforto ou outros sintomas nos comensais envolvidos, a CONTRATADA deverá seguir os seguintes procedimentos:

- Notificar o nutricionista para providências imediatas;

- O nutricionista deverá orientar os profissionais da CONTRATADA para retirada imediata da preparação e seus ingredientes (matérias-primas) do serviço, coletando amostras das refeições servidas no dia, orientando o congelamento das mesmas, e identificando-as como “para análise” e com data, assim como encaminhar água de abastecimento para análise. O nutricionista responsável deverá relatar o fato para o gestor do contrato, e em seguida, encaminhar as amostras ao laboratório de análise de alimentos.

b) Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada pode ser evitada desde que sejam tomados alguns cuidados:

- O armazenamento dos alimentos já preparados não deve ser feito juntamente com os alimentos crus;
- Os utensílios (talheres, tábuas de corte, panelas, potes plásticos etc.) utilizados para manipular alimentos devem ser higienizados antes de manipular outro tipo de alimento;
- As superfícies utilizadas na manipulação de alimentos devem ser higienizadas constantemente;
- Os manipuladores devem seguir as orientações de higiene pessoal, principalmente com relação à higiene das mãos, lavando-as a cada troca de atividade.

1.10.2. Ações para o Preparo de Alimentos

a) Descongelamento

Os produtos deverão ser descongelados antes de receberem tratamento térmico. O descongelamento deve ser realizado em condições de refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, conforme determinação da legislação vigente (Portaria CVS n.º 5 de 19 de abril de 2013).

b) Pré-preparo

Compreende todas as etapas anteriores ao preparo dos alimentos, entre elas: descongelamento ou dessalga, higienização, eliminação de cascas e sementes, fracionamento, moldagem e tempero.

c) Higienização dos Produtos Enlatados

A higienização das latas é essencial para prevenir a contaminação dos alimentos. A higienização das latas deve ser feita do seguinte modo: remover o rótulo, lavar as latas debaixo da torneira, utilizando esponja e sabão, enxaguar em água corrente e retirar o excesso de água. Não secar com pano. Assim, a lata estará pronta para ser aberta.

d) Higienização de Hortifrúti

A higienização de hortifrúti é uma etapa do pré-preparo essencial para prevenção da contaminação dos alimentos preparados, visto que essas matérias-primas carregam resíduos provenientes da fazenda ou de estabelecimentos comerciais e, conseqüentemente, grande carga microbiana. Somente após a higienização se deve proceder às operações seguintes de corte e porcionamento, conforme descrito abaixo:

- 1º passo: higienize adequadamente as superfícies onde será feito o pré-preparo dos hortifrúti;
- 2º passo: deposite os hortifrúti;
- 3º passo: retire, manualmente ou com auxílio de uma faca, as partes estragadas ou que não serão utilizadas dos hortifrúti;
- 4º passo: lave os hortifrúti com água corrente e potável;
- 5º passo: prepare solução clorada (de acordo com as instruções de uso da embalagem);
- 6º passo: mergulhe os produtos em solução desinfetante por no mínimo 15 minutos;
- 7º passo: enxágue os hortifrúti em água corrente e potável;
- 8º passo: elimine o excesso de água;
- 9º passo: acondicione os alimentos sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C até o momento de cortar, torcionar, servir ou congelar.

Frutas não manipuladas e cujas cascas não são consumidas, não necessitam de desinfecção (laranja, mexerica, banana e outras), exceto as que serão utilizadas para suco.

1.11. PREPARO DE ALIMENTOS

O tratamento térmico (ou cocção) é etapa essencial para que se assegure a redução ou eliminação da carga microbiana de alguns alimentos. Portanto, o tratamento térmico deve ser adequado em todos os processos de preparo dos alimentos, assegurando que a temperatura medida no centro geométrico dos alimentos seja de no mínimo 70°C.

1.12. AÇÕES ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

1.12.1. Orientações para o Transporte das Refeições até os Locais de Destino O controle técnico deverá ser realizado pelo nutricionista da CONTRATADA, partindo da produção da refeição até a distribuição no local de destino. São determinados os procedimentos para o transporte adequado das refeições, com a finalidade de garantir que o alimento seja entregue com qualidade e temperatura adequadas,

essas refeições deverão estar devidamente acondicionadas e devidamente identificadas. Recomenda-se:

- Para as unidades pertencentes ao sistema de entrega de refeições a granel, a alimentação deverá ser acondicionada em recipientes térmicos devidamente higienizados, vedados e etiquetados com a data de fabricação;
- Os lanches deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos, devidamente acondicionados e etiquetados com a data de fabricação, de forma a assegurar a qualidade da refeição;
- Quando a refeição for no sistema de entrega em recipiente recicláveis aluminizados, o nutricionista da CONTRATADA deverá atentar-se para o porcionamento adequado para a embalagem, evitando o transbordamento, observando a vedação do recipiente, etiquetando-a com a data de fabricação. A refeição deverá ser acondicionada de maneira que não ocasione danos, até a distribuição aos comensais.

A legislação vigente estabelece os seguintes parâmetros para os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano:

- Devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- Excetuam-se da exigência do item anterior os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos;
- Não é permitido transportar pessoas e animais conjuntamente com os alimentos;
- A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que estão os alimentos. Nesse transporte deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: “Transporte de Alimentos – nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível” (quando for o caso);

- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente. Este certificado é concedido após inspeção da autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações dessa portaria.

1.12.2. Orientação para os Critérios de Higiene

Os critérios de higiene no transporte de alimentos devem obedecer aos seguintes requisitos:

- O veículo destinado a esse fim deve ser mantido em perfeito estado de higiene;
- A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, de acordo com a necessidade:
 - o Desinfecção em água quente: através do contato com água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo;
 - o Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos;
 - o Desinfecção com substâncias químicas. Esses produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

ANEXO 7 - ROTEIRO DE VISTORIA

1. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Marque com X a resposta de cada pergunta (Sim/Não/NA = Não se aplica)			
AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
1.1. A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção? (RDC 216/04, item 4.1.1)			
1.2. Há separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada? (RDC 216/04, item 4.1.2)			
1.3. O piso, as paredes e o teto têm revestimento liso, impermeável e lavável? (RDC 216/04, item 4.1.3)			
1.4. O piso, as paredes e o teto estão íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos? (RDC 216/04, item 4.1.3)			
1.5. As portas e janelas estão ajustadas aos batentes? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.6. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de sistema de fechamento automático? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.7. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.8. As telas são removíveis, de modo a facilitar a limpeza periódica? (RDC 216/04, item 4.1.4)			
1.9. As instalações são abastecidas de água corrente? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.10. As instalações dispõem de conexões com a rede de esgoto ou fossa séptica? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.11. Os ralos são sifonados? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.12. As grelhas possuem dispositivo que permita seu fechamento? (RDC 216/04, item 4.1.5)			
1.13. As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos? (RDC 216/04, item 4.1.6)			
1.14. As caixas de gordura e de esgoto estão localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.6)			
1.15. As caixas de gordura e de esgoto apresentam adequado estado de conservação e funcionamento? (RDC 216/04, item 4.1.6)			
1.16. As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente? (RDC 216/04, item 4.1.7)			
1.17. Há presença de animais nas áreas externas e internas na produção de alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.7)			
1.18. A iluminação da área de preparação proporciona uma boa visualização, de forma que as atividades seja realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.8)			
1.19. As luminárias da área de preparo de alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais? (RDC 216/04, item 4.1.8)			
1.20. As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas? (RDC 216/04, item 4.1.9)			
1.21. As instalações elétricas estão íntegras, de tal forma a permitir a higienização dos ambientes? (RDC 216/04, item 4.1.9)			
1.22. A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.10)			
1.23. O fluxo de ar incide diretamente sobre os alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.10)			
1.24. Os equipamentos e os filtros para climatização estão conservados? (RDC 216/04, item 4.1.11)			
1.25. Existe registro das seguintes operações: (RDC 216/04, item 4.1.11)			
a) limpeza dos componentes do sistema de climatização?			
b) troca de filtros?			
c) manutenção programada e periódica dos equipamentos mencionados nos subitens "a" e "b"?			
1.26. As instalações sanitárias e os vestiários estão em comunicação direta com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios? (RDC 216/04, item 4.1.12)			
1.27. As instalações sanitárias e vestiários estão em adequado estado de conservação? (RDC 216/04, item 4.1.12)			
1.28. As portas externas das instalações sanitárias e vestiários são dotadas de sistema de fechamento automático? (RDC 216/04, item 4.1.12)			
1.29. As instalações sanitárias possuem lavatórios? (RDC 216/04, item 4.1.13)			
1.30. As instalações sanitárias estão supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como: (RDC 216/04, item 4.1.13)			
a) papel higiênico?			
b) sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico?			
c) toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos?			
1.31. Os coletores dos resíduos são dotados de tampa? (RDC 216/04, item 4.1.13 e 4.5.2)			
1.32. Os coletores dos resíduos são acionados sem contato manual? (RDC 216/04, item 4.1.13 e 4.5.2)			
1.33. Existem lavatórios exclusivos para higiene das mãos: (RDC 216/04, item 4.1.14)			

a) na área de manipulação?			
b) em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos?			
c) em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação?			
d) dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico?			
e) dotados de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos?			
f) dotados de coletores de papel, acionado sem contato manual?			
1.34. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores nem sabores aos mesmos? (RDC 216/04, item 4.1.15)			
1.35. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são mantidos em adequado estado de conservação? (RDC 216/04, item 4.1.15)			
1.36. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção? (RDC 216/04, item 4.1.15)			
1.37. São realizadas manutenções programadas e periódicas dos equipamentos e utensílios? (RDC 216/04, item 4.1.16)			
1.38. É feita a calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição? (RDC 216/04, item 4.1.16)			
1.39. Há registro das operações: (RDC 216/04, item 4.1.16)			
a) de manutenção programada?			
b) de manutenção periódica?			
c) de calibração dos instrumentos e/ou equipamentos de medição			
1.40. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.1.16)			

2. Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
2.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas? (RDC 216/04, item 4.2.1)			
2.2. As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados? (RDC 216/04, item 4.2.1)			
2.3. As operações de higienização são realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições de higiene e minimize o risco de contaminação do alimento? (RDC 216/04, item 4.2.1)			
2.4. As caixas de gordura são periodicamente limpas? (RDC 216/04, item 4.2.2)			
2.5. As operações de limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos, quando realizadas rotineiramente, são devidamente registradas? (RDC 216/04, item 4.2.3)			
2.6. A área de preparação é higienizada, no mínimo, imediatamente após o término dos trabalhos? (RDC 216/04, item 4.2.4)			
2.7. São utilizadas, na área de preparo e armazenamento, substâncias odorizantes/desodorantes em quaisquer das suas formas? (RDC 216/04, item 4.2.4)			
2.8. Os produtos saneantes utilizados para limpeza e higienização do local são regularizados pelo Ministério da Saúde? (RDC 216/04, item 4.2.5)			
2.9. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade? (RDC 216/04, item 4.2.5)			
2.10. Para a realização do processo de higienização são utilizados utensílios e equipamentos próprios para a atividade, que estejam: (RDC 216/04, item 4.2.6)			
a) conservados?			
b) limpos?			
c) disponíveis em número suficiente?			
d) guardados em local reservado para essa finalidade?			
2.11. Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos que entram em contato com os alimentos? (RDC 216/04, item 4.2.6)			
2.12. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizam uniformes apropriados e diferenciados daqueles usados na manipulação de alimentos? (RDC 216/04, item 4.2.7)			

3. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
3.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantidos livres de vetores e pragas urbanas? (RDC 216/04, item 4.3.1)			
3.2. Existe o planejamento de um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos? (RDC 216/04, item 4.3.1)			
3.3. Quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes, o controle químico é empregado e executado pro empresa especializada? (RDC 216/04, item 4.3.2)			
3.4. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada estabelece procedimentos que evitem a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios? (RDC 216/04, item 4.3.3)			

4. Higienização de instalação, equipamentos, móveis e utensílios.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
4.1. É utilizada somente água potável para a manipulação de alimentos? (RDC 216/04, item 4.4.1)			
4.2. Caso seja utilizada uma solução alternativa para o abastecimento de água, a potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais? (RDC 216/04, item 4.4.1)			
4.3. Se utilizado gelo, este é?: (RDC 216/04, item 4.4.2)			
a) fabricado a partir de água potável?			
b) mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação?			
4.4. Caso seja utilizado vapor, seja em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, ele é produzido a partir de água potável?			

(RDC 216/04, item 4.4.3)			
4.5. O reservatório de água: (RDC 216/04, item 4.4.4)			
a) é edificado ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água?			
b) está livre de rachaduras?			
c) está livre de vazamentos?			
d) está livre de infiltrações?			
e) está livre de descascamentos?			
f) está livre de outros defeitos?			
g) está em adequado estado de higiene e conservação?			
h) está tampado?			
i) é higienizado em um intervalo máximo de (seis) meses?			
4.6. Há registros da operação de higienização do reservatório de água? (RDC 216/04, item 4.4.4)			

5. Manejo dos resíduos.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
5.1. O estabelecimento mantém recipientes? (RDC 216/04, item 4.5.1)			
a) identificados?			
b) íntegros?			
c) de fácil higienização e transporte?			
d) em número e capacidade suficientes para conter os resíduos?			
5.2. Os resíduos são: (RDC 216/04, item 4.5.3)			
a) frequentemente coletados?			
b) estocados em local fechado?			
c) em local isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas?			

6. Manipuladores.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
6.1. O controle de saúde dos manipuladores é registrado? (RDC 216/04, item 4.6.1)			
6.2. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem os sintomas? (RDC 216/04, item 4.6.2)			
6.3. Os manipuladores? (RDC 216/04, item 4.6.3)			
a) têm asseio pessoal?			
b) apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos?			
c) trocam os uniformes diariamente?			
d) usam os uniformes exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento?			
e) guardam roupas e objetos pessoais em local específico para esse fim?			
6.4. Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos: (RDC 216/04, item 4.6.4)			
a) ao chegar ao trabalho?			
b) antes e após manipular alimentos?			
c) após qualquer interrupção do serviço?			
d) após tocar materiais contaminados?			
e) após usar os sanitários?			
6.5. São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em local de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios?			
6.6. Os manipuladores praticam alguma das atividades abaixo, durante o desempenho de suas atividades? (RDC 216/04, item 4.6.5)			
a) fumar?			
b) falar desnecessariamente?			
c) cantar ou assobiar?			
d) espirrar, cuspir ou tossir?			
e) manipular dinheiro?			
f) outras atividades que possam contaminar o alimento?			
6.7. Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.8. Os homens usam barba? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.9. As unhas dos manipuladores de alimentos encontram-se curtas e sem esmalte ou base? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.10. Durante a manipulação, os manipuladores retiram todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.11. Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos? (RDC 216/04, item 4.6.6)			
6.12. A capacitação dos manipuladores de alimentos é comprovada mediante documentação? (RDC 216/04, item 4.6.7)			
6.13. Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para os manipuladores? (RDC 216/04, item 4.6.8)			

7. Matérias-primas, ingredientes e embalagens.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA

7.1. São especificados os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens? (RDC 216/04, item 4.7.1)			
7.2. O transporte dos insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação? (RDC 216/04, item 4.7.1)			
7.3. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa? (RDC 216/04, item 4.7.2)			
7.4. São adotadas medidas para evitar que os insumos contaminem o alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.7.2)			
7.5. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção ? (RDC 216/04, item 4.7.3)			
7.6. Nas etapas de recepção e armazenamento, é verificada a temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitam de condições especiais de conservação? (RDC 216/04, item 4.7.3)			
7.7. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente? (RDC 216/04, item 4.7.4)			
7.8. É determinada a destinação final dos lotes reprovados que não forem imediatamente devolvidos ao fornecedor? (RDC 216/04, item 4.7.4)			
7.9. Os insumos são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes? (RDC 216/04, item 4.7.5)			
7.10. Os insumos estão adequadamente acondicionados e identificados? (RDC 216/04, item 4.7.5)			
7.11. A utilização dos insumos respeita o prazo de validade ou, na sua inexistência, a ordem de entrada dos mesmos? (RDC 216/04, item 4.7.5)			
7.12. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras? (RDC 216/04, item 4.7.6)			
7.13. O armazenamento das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens respeita o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e desinfecção do local? (RDC 216/04, item 4.7.6)			
7.14. Os paletes, estrados e prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável? (RDC 216/04, item 4.7.6)			

8. Preparação do alimento.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
8.1. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitária adequadas e em conformidade com a legislação específica? (RDC 216/04, item 4.8.1)			
8.2. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e/ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias? (RDC 216/04, item 4.8.2)			
8.3. Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar o risco de contaminação cruzada? (RDC 216/04, item 4.8.3)			
8.4. Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados? (RDC 216/04, item 4.8.4)			
8.5. Os insumos caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.8.5)			
8.6. Quando os insumos que não são utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo: (RDC 216/04, item 4.8.6)			
a) a designação do produto?			
b) data de fracionamento?			
c) prazo de validade após a abertura da embalagem original?			
8.7. É realizada a limpeza das embalagens primárias dos insumos (quando aplicável), minimizando o risco de contaminação? (RDC 216/04, item 4.8.7)			
8.8. O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C? (RDC 216/04, item 4.8.8)			
8.9. A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento? (RDC 216/04, item 4.8.9)			
8.10. São instituídas medidas para garantir que os óleos e gorduras usados nas frituras não constituam um fonte de contaminação química do alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.8.10)			
8.11. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras são aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C? (RDC 216/04, item 4.8.11)			
8.12. Os produtos do item anterior são substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das suas características físico-químicas ou sensoriais (aroma, sabor, formação intensa de espuma e fumaça) ? (RDC 216/04, item 4.8.11)			
8.13. Os alimentos congelados são descongelados antes do tratamento térmico, a fim de garantir uma adequada penetração do calor? (RDC 216/04, item 4.8.12)			
8.14. O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de microondas? (RDC 216/04, item 4.8.13)			
8.15. Os alimentos submetidos ao descongelamento, que não forem imediatamente utilizados, são mantidos sob refrigeração? (RDC 216/04, item 4.8.14)			
8.16. Os alimentos submetidos ao descongelamento, que não forem imediatamente utilizados, são recongelados? (RDC 216/04, item 4.8.14)			
8.17. Para conservação a quente, os alimentos submetidos à cocção são submetidos a uma temperatura superior a 60°C, por, no máximo, 6 (seis) horas? (RDC 216/04, item 4.8.15)			
8.18. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos submetidos à cocção são previamente submetidos ao processo de resfriamento? (RDC 216/04, item 4.8.15)			
8.19. Para o processo de resfriamento do alimento preparado: (RDC 216/04, item 4.8.16)			
a) a temperatura é reduzida de 60°C a 10°C em até 2 (duas) horas?			
b) em seguida, o alimento é conservado sob refrigeração a temperatura inferiores a 5°C ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C?			
8.20. O prazo máximo para consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração: (RDC 216/04, item 4.8.17)			
a) a temperatura de 4°C (ou inferior) é de 5 (cinco) dias?			
b) a temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C é de, no máximo, 4 dias?			
8.21. O alimento preparado e submetido a conservação pelo frio é colocado em invólucro que apresente, no mínimo, as informações: (RDC 216/04, item 4.8.18)			

a) designação do produto?			
b) data de preparo?			
c) prazo de validade?			
8.22. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada? (RDC 216/04, item 4.8.18)			
8.23. Os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial? (RDC 216/04, item 4.8.19)			
8.24. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos estão regularizados no Ministério da Saúde? (RDC 216/04, item 4.8.19)			
8.25. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado? (RDC 216/04, item 4.8.19)			
8.26. O estabelecimento mantém documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados? (RDC 216/04, item 4.8.20)			

9. Armazenamento e transporte do alimento preparado.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
9.1. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardado o transporte são identificados e protegidos contra contaminantes? (RDC 216/04, item 4.9.1)			
9.2. Na identificação dos alimentos preparados consta, no mínimo: (RDC 216/04, item 4.9.2)			
a) designação do produto?			
b) data de preparo?			
c) prazo de validade?			
9.3. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, ocorre em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária? (RDC 216/04, item 4.9.2)			
9.4. A temperatura do alimento preparado é monitorada nas etapas de armazenamento e transporte? (RDC 216/04, item 4.9.2)			
9.5. Os meios de transporte do alimento preparado: (RDC 216/04, item 4.9.3)			
a) são higienizados?			
b) adotam medidas de controle de presença/ausência de vetores e pragas urbanas?			
c) são dotados de cobertura para proteção de carga?			
d) transportam outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado?			

10. Exposição ao consumo do alimento preparado.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
10.1. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias? (RDC 216/04, item 4.10.1)			
10.2. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são: (RDC 216/04, item 4.10.2)			
a) compatíveis com as atividades?			
b) em número suficiente?			
c) em adequado estado de conservação?			
10.3. Os manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados? (RDC 216/04, item 4.10.2)			
10.4. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas: (RDC 216/04, item 4.10.3)			
a) são devidamente dimensionados?			
b) estão em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento?			
c) têm sua temperatura regularmente monitorada?			
10.5. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dispõe de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, dentre outras fontes? (RDC 216/04, item 4.10.4)			
10.6. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres: (RDC 216/04, item 4.10.5)			
a) são feitos de material descartável?			
b) caso negativa a resposta do item anterior, são devidamente higienizados e armazenados em local protegido?			
10.7. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação, caso existam, constituem fonte de contaminação para os alimentos preparados? (RDC 216/04, item 4.10.6)			

11. Documentação e registro.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
11.1. O estabelecimento dispõe de: (RDC 216/04, item 4.11.1)			
a) Manual de Boas Práticas de Fabricação?			
b) Procedimentos Operacionais Padronizados?			
c) Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle - APPCC?			
11.2. Os documentos mencionados no item anterior: (RDC 216/04, item 4.11.1)			
a) estão acessíveis aos funcionários envolvidos?			
b) estão disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido?			
10.3. Os Procedimentos Operacionais Padronizados-POP: (RDC 216/04, item 4.11.2)			
a) contêm as instruções sequenciais das operações?			
b) contêm a frequência de execução das operações?			
c) especificam o nome dos responsáveis pelas atividades?			
d) especificam o cargo dos responsáveis pelas atividades?			

e) especificam a função dos responsáveis pelas atividades?			
f) são datados?			
g) são assinados pelo responsável pelo estabelecimento?			
11.4. Os registros são mantidos por um período mínimo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.11.3)			
11.5. Existem implementados os POP relacionados ao itens: (RDC 216/04, item 4.11.4)			
a) higienização de instalações, equipamentos e móveis?			
b) controle integrado de vetores e pragas urbanas?			
c) higienização do reservatório de água?			
d) higiene e saúde dos manipuladores?			
11.6. Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis contém informações sobre: (RDC 216/04, item 4.11.5)			
a) natureza da superfície a ser higienizada?			
b) método de higienização?			
c) princípio ativo selecionado?			
d) concentração do princípio ativo?			
e) tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização?			
f) temperatura?			
g) operação de desmonte dos equipamentos, quando for o caso?			
11.7. Os POP referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contemplam as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas? (RDC 216/04, item 4.11.6)			
11.8. Caso seja utilizado o controle químico de vetores e pragas, o estabelecimento possui comprovante de execução do serviço exercido pela empresa especializada CONTRATADA? (RDC 216/04, item 4.11.6)			
11.9. Os POP referentes à higienização do reservatório especificam: (RDC 216/04, item 4.11.7)			
a) natureza da superfície a ser higienizada?			
b) método de higienização?			
c) princípio ativo selecionado?			
d) concentração do princípio ativo?			
e) tempo de contato dos agentes utilizados na operação de higienização?			
f) temperatura			
11.10. Caso a higienização do reservatório seja realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento possui o certificado de execução do serviço? (RDC 216/04, item 4.11.7)			
11.11. Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores contemplam: (RDC 216/04, item 4.11.8)			
a) as etapas de lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores?			
b) a frequência da operação mencionada no item anterior?			
c) princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores?			
d) medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos?			
e) os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos?			
f) a periodicidade dos exames de saúde dos manipuladores?			
g) o programa de capacitação dos manipuladores de alimentos?			
11.12. O programa de capacitação em higiene contém: (RDC 216/04, item 4.11.8)			
a) a carga horária?			
b) o conteúdo programático?			
c) a frequência de sua realização?			
11.13. Os registros da participação nominal dos funcionários nos cursos de capacitação em higiene são mantidos em arquivos? (RDC 216/04, item 4.11.8)			

12. Responsabilidade.

AVALIAÇÃO	Sim	Não	NA
12.1. Existe um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos? (RDC 216/04, item 4.12.1)			
12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é comprovadamente submetido a curso de capacitação? (RDC 216/04, item 4.12.2)			
12.3. O curso de capacitação mencionado no item anterior abordou, no mínimo, os seguintes temas: (RDC 216/04, item 4.12.2)			
a) contaminantes alimentares?			
b) doenças transmitidas por alimentos?			
c) manipulação higiênica dos alimentos?			
d) boas práticas?			

ANEXO 8 - MAPA DE PEDIDO DE REFEIÇÕES



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
CENTRO DE DETENÇÃO PROVISÓRIA 1 DO DISTRITO FEDERAL
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA



MAPA DE PEDIDO DE REFEIÇÕES

Pedido do Dia: ____ de março de 2024

BLOCO	QTD CAFÉ	QTD ALMOÇO	QTD JANTAR	QTD CEIA
1	0	0	0	0
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
VARIAÇÃO	0	0	0	0
TOTAL POR REFEIÇÃO				
TOTAL GERAL				
OBSERVAÇÃO: Sem Observações				
RESPONSÁVEL PELO PEDIDO:				

Solicitação em: /03/2024 - 10:03
Nº de Controle:

Recebido em ____/____/____

Funcionário da Empresa Fornecedora

Brasília, 19 de março de 2024

Usuário:

Página 1 de 1

ANEXO 9 - ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

O Distrito Federal, por intermédio da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária, CNPJ 37.309.919-0001-71, com sede no SBS Quadra 02 Bloco G Lote 13, Brasília-DF - Bairro Setor Bancário Sul - CEP 70070-933 - DF – Distrito Federal, representada neste ato pelo Exmo. Senhor _____, em sequência denominada CONTRATANTE, e a pessoa jurídica _____, CNPJ no _____, endereço _____, neste ato representada pelo Sr. _____, CPF no _____, doravante denominada CONTRATADA, firma o presente **Instrumento de Medição de Resultado - IMR**, como anexo ao contrato de prestação de serviço continuado de fornecimento de alimentação para os internos do Distrito Federal.

- Definição:** INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR – mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento;
- Objetivo a atingir:** obtenção da melhor execução do objeto, mediante a definição de indicadores de acompanhamento de qualidade dos serviços prestados durante a vigência do contrato.
- Forma de avaliação:** definição das situações (indicadores) que caracterizem o não atendimento do objetivo e atribuição de grau de correspondência, de 1 a 5, de acordo com os indicativos de metas a cumprir, compreendendo glosas de **0,2% a 5,0% do valor mensal** do contrato.
- Apuração:** ao final de cada período de apuração (mês), o Gestor do contrato preencherá a planilha de cálculo o índice global e a encaminhará ao preposto da CONTRATADA para conhecimento do valor a ser recebido no mês, ajustado ao cumprimento das metas deste acordo e adoção das medidas recomendadas, quando houver.
- Sanções:** quando o percentual de glosas no período mensal for superior a 10% (dez por cento) sobre o valor mensal ou o somatório das glosas for superior a 30% (trinta por cento) do valor mensal no período de um ano, caracterizar-se-á inexecução parcial, o que implicará na abertura de procedimento de aplicação das penalidades previstas em lei e/ou no contrato.
- Dos requisitos de desempenho e pontuação:**

Grau	% sobre o valor mensal do contrato
1	0,2
2	0,5
3	1,5

4	2,5
5	5

A aplicação das glosas referente aos indicadores deste IMR, acima descritas, não prejudica a de outras a que a empresa esteja sujeita pelo não cumprimento das obrigações contratuais assumidas ou pela execução insatisfatória dos serviços, nem impede a instauração de processo administrativo sancionador objetivando a aplicação das sanções previstas no Edital, no Contrato, no Termo de Referência e neste IMR, observadas as prescrições legais e o devido processo legal.

INDICADORES	
1	Uniformes
2	Materiais e equipamentos
3	Funcionários
4	Execução dos serviços

INDICADOR Nº 1: UNIFORMES		
FINALIDADE	Garantir a devida uniformização dos funcionários da CONTRATADA	
META A CUMPRIR	100% dos funcionários adequadamente uniformizados	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato e pelos responsáveis pelas unidades	
PERIODICIDADE	Semanal	
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada	
INÍCIO DA VIGÊNCIA	Conforme contrato, prazo estabelecido e por meio de provocação	
OCORRÊNCIAS/GRAU	Deixar de fornecer conjunto completo de uniforme aos seus funcionários, nos prazos e condições previstas no TR	1
	Deixar de substituir peça de uniforme inadequada ao tamanho do colaborador ou excessivamente danificada ou cuja qualidade tenha sido recusada	1
	Não utilização do uniforme; uso de uniforme incompleto ou inadequado, sem a devida justificativa.	2
FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo Gestor do contrato, e efetuado o desconto no pagamento.	
OBSERVAÇÕES	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte	

INDICADOR Nº 2: – MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		
FINALIDADE	Garantir a quantidade e qualidade dos materiais e equipamentos necessários à plena execução dos serviços de fornecimento de alimentação.	
META A CUMPRIR	100% dos materiais e equipamentos necessários à plena execução dos serviços de fornecimento de alimentação.	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato e pelos responsáveis pelas unidades	
PERIODICIDADE	Quinzenal	
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada	
INÍCIO DA VIGÊNCIA	Conforme contrato, prazo estabelecido e por meio de provocação	
OCORRÊNCIAS/GRAU	Atraso no fornecimento dos materiais e equipamentos, conforme condições previstas em Edital	2
	Não substituição dos equipamentos em desconformidade com normativos.	3
	Falta de reparo das instalações físicas disponibilizadas pela SEAPE para funcionamento de cozinhas para as empresas.	4
	Não fornecer colheres conforme condições previstas no Edital	2
	Não acondicionar os alimentos prontos que aguardam a marmitação em recipientes adequados	2
	Utilizar utensílios adequados aos tipos de preparações servidas no fornecimento de alimentos e refeições	5
FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo Gestor do contrato, e efetuado o desconto no pagamento.	
OBSERVAÇÕES	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte	

INDICADOR Nº 3: FUNCIONÁRIOS	
FINALIDADE	Garantir a quantidade e especialidade de funcionários necessários à plena execução dos serviços de fornecimento de alimentação.
META A CUMPRIR	100% dos funcionários necessários à plena execução dos serviços de fornecimento de alimentação.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato e pelos responsáveis pelas unidades
PERIODICIDADE	Semanal
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada
INÍCIO DA VIGÊNCIA	Conforme contrato, prazo estabelecido e por meio de provocação

OCORRÊNCIAS/GRAU	Falta de nutricionista atuando nas cozinhas e produção de alimentos.	2
	Falta de contratação de mão de obra de egressos.	3
	Não apresentar ou apresentar fora do prazo, no início do contrato e sempre que houver alteração, a relação nominal com os dados pessoais dos profissionais que prestarão os serviços.	3
	Não realização de treinamento periódico adequados às necessidades de serviço	4
FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo Gestor do contrato, e efetuado o desconto no pagamento.	
OBSERVAÇÕES	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte	

INDICADOR Nº 4: EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
FINALIDADE	Garantir à plena execução dos serviços de fornecimento de alimentação.	
META A CUMPRIR	Cumprimento integral das condições da contratação.	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local e análise documental	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato e pelos responsáveis pelas unidades; por meio de documentos necessários (laudos, relatórios)	
PERIODICIDADE	Diário	
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada	
INÍCIO DA VIGÊNCIA	Conforme contrato, prazo estabelecido e por meio de provocação	
OCORRÊNCIAS/GRAU	Falta de apresentação do Plano de Contingência	5
	Não apresentação de laudo microbiológico nos prazos estabelecidos	5
	Entrega das refeições com peso (gramatura) diversa da prevista no Edital	2 para cada dia de ocorrência
	Entrega de refeições abertas e/ou com temperatura diversa da prevista no Edital	2 para cada dia de ocorrência
	Não apresentação de cardápios previamente	3
	Não observância dos horários definidos em Contrato	3
	Não apresentar manual de boas práticas	1
	Não realizar coleta de amostras	5
FAIXAS DE AJUSTES NO PAGAMENTO	Serão registradas as ocorrências constatadas e a somatória dos pontos acumulados, pelo Gestor do contrato, e efetuado o desconto no pagamento.	
OBSERVAÇÕES	Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos aos pontos dos demais indicadores	
	O acúmulo de pontos é mensal, sendo aplicado o desconto relativo às ocorrências do mês de prestação de serviços	
	A pontuação será zerada para o mês seguinte	

ANEXO 10 - MATRIZ DE RISCOS

A Matriz de Riscos alocados entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE é uma cláusula contratual definidora de riscos e de responsabilidades entre as partes e caracterizadora do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, em termos de ônus financeiro decorrente de eventos supervenientes à contratação.

Identifica-se riscos a fim de reconhecer e descrever os eventos incertos que possam ajudar (riscos positivos) ou impedir (riscos negativos) que as áreas escopo alcancem seus objetivos.

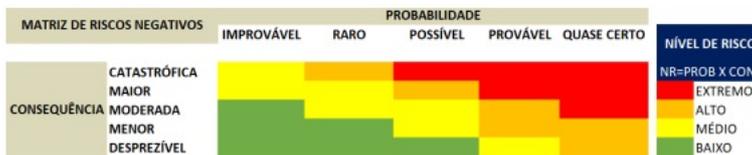
MATRIZ DE RISCOS										
Id	Macroprocesso/Atividade	Possível evento superveniente de risco	Causas	Consequências	Controles Identificados	Probabilidade	Impacto	Nível do Risco	Responsável por assumir o ônus	Controles Necessários
1	Execução e pós-rescisão	Riscos ergonômicos e acidentes de trabalho	Falta de fornecimento dos EPI's; Falta de treinamento;	Afastamento do funcionário	Exigências de fornecimento de EPI's e de treinamentos no Termo de Referência	Raro	Desprezível	Baixo	Contratada	Fiscalização dos itens do IMR e do Roteiro de Vistoria
2	Execução	Risco de flutuação cambial nos insumos	Causas macroeconômicas	Aumento do custo	Possibilidade de reservas de capital em outras moedas	Possível	Moderado	Médio	Contratada	Análise macroeconômica
3	Execução e pós-rescisão	Risco ecológico e biológico	Não cumprimento de normas ambientais	Dano ecológico ambiental	Fiscalização dos itens do IMR e do Roteiro de Vistoria	Raro	Moderado	Médio	Contratada	Fiscalização dos itens do IMR e do Roteiro de Vistoria
4	Fase prévia à formalização do contrato	Atraso na assinatura do contrato e início dos serviços	Causas pessoais da Contratada; ou Não disponibilização da Contratante	Atraso no início do contrato	Realizar tratativas prévias com a Contratada; Planejar anteriormente o dia da assinatura do contrato.	Improvável	Maior	Médio	Contratada	Manter a empresa e a Administração informada sobre os controles identificados
5	Pré e durante execução	Alteração do escopo dos	Mudança significativa de quantitativo;	Necessidade de adaptação logísticas	Previsão em Termo de Referência	Improvável	Moderado	Baixo	Contratada	Manter a empresa e a Administração

		serviços contratados	Abertura de novas unidades prisionais							informada sobre os controles identificados	
6	Execução	Incidentes nas cozinhas de produção	Não cumprimento das normas de segurança	Possível necessidade de adaptações na cozinha; Aplicação de plano de contingência	Controles legais estabelecidos pelas normas de segurança	Improvável	Moderado	Baixo	Contratada	Fiscalização dos itens do IMR e do Roteiro de Vistoria	C
7	Pré e durante execução	Interdição das cozinhas por órgãos de fiscalização	Não cumprimento das normas que regulamenta boas práticas para serviços de alimentação	Possível necessidade de adaptações na cozinha; Aplicação de plano de contingência	Fiscalização dos itens do IMR e do Roteiro de Vistoria	Raro	Maior	Médio	Contratada	Fiscalização dos itens do IMR e do Roteiro de Vistoria	C

- A etapa do macroprocesso: em qual fase pode ocorrer o risco;
- Os eventos incertos que podem atrapalhar o atingimento do objetivo previsto no macroprocesso ou atividade indicada anteriormente;
- Controles identificados: as medidas de controle já aplicadas para mitigar o riscos;
- Entende-se por controle como qualquer elemento capaz de manter ou modificar o risco.

ESCALA SIMPLES DE PROBABILIDADES (CONSIDERANDO OS CONTROLES)	
DESCRIPTOR	DEFINIÇÃO
QUASE CERTO	O evento ocorre (de forma inequívoca), salvo exceções.
PROVÁVEL	O evento é esperado, mas pode não ocorrer.
POSSÍVEL	O evento tem chance de ocorrer.
RARO	O evento tem pequena chance de ocorrer.
IMPROVÁVEL	O evento tem mínimas chances de ocorrer.

ESCALA SIMPLES DE CONSEQUÊNCIAS (IMPACTO NOS OBJETIVOS, CASO EVENTO OCORRA)	
DESCRIPTOR	DEFINIÇÃO
CATASTRÓFICA	Impacto muito alto nos objetivos; de foma irreversível.
MAIOR	Impacto significativo (alto) nos objetivos; de difícil reversão.
MODERADA	Impacto médio nos objetivos, porém recuperável.
MENOR	Impacto pequeno nos objetivos.
DESPREZÍVEL	Impacto insignificante nos objetivos.



ANEXO 11 - ESPECIFICAÇÕES REFERÊNCIA DE EQUIPAMENTOS

Item	Especificação
1	Balcão refrigerado de encosto com e sem cuba sob medida Revestimento interno em aço galvanizado Tampo em aço inox 304 escovado Degelo automático Conservação e Exposição de frios, laticínios, bebidas e alimentos diversos (não congelados) Pés niveladores; Certificado Inmetro Voltagem: 220V Consumo: 5,32kW/dia Temperatura: 0 a +7C Gabinete em aço inox 430 Controle digital de temperatura Prateleiras aramadas e reguláveis Dimensões (AxCxP): A espessura das chapas deverá ser compatível com as atividades realizadas na cozinha industrial, sugere-se o uso da chapa 20 pois as bancadas não terão engastamento nas paredes (serão móveis). Garantia: 1 ano
2	Balcão em inox de encosto com e sem cuba sob medida Não possui refrigeração. Em aço inox 304 escovado Com prateleira vazada na parte inferior Pés niveladores; Dimensões (AxCxP): A espessura das chapas deverá ser compatível com as atividades realizadas na cozinha industrial, sugere-se o uso da chapa 20 pois as bancadas não terão engastamento nas paredes (serão móveis). As bancadas 15 e 16 serão as únicas que deverão ter um formato diferente do retangular. Serão encaixadas em um pilar existente, assim, faz-se necessário a medição in loco antes de sua fabricação. Garantia: 1 ano
3	Fogão Industrial 8 bocas 40X40 Alta Pressão Gás GLP Estrutura em aço carbono Perfil: 6,5 cm Queimadores fabricados em ferro fundido com alta padrão de dureza 8 - Queimadores de alta pressão com consumo de 700 gr/h Quadro sem emendas Grelhas fabricadas em ferro fundido com alta padrão de dureza Registros de alta qualidade Bandejas coletoras de gordura Consumo(GLP): 5.600 gr/h Garantia: 1 ano
4	Forno Elétrico Combinado Inteligente Consumo de energia: 18,9 kW; Disjuntor: 3 x 32 a, Conexão de rede: 3 nac 400 v, Potência "vapor": 18 kW Capacidade: 20 inserções longitudinais para acessórios GN 1/1 Armação móvel para carga múltipla com distância de inserção de 65 mm e rodinhas tandem Grande seleção de acessórios para diferentes métodos de cocção como grelhar, refogar ou assar. Para uso com acessórios GN 1/1,1/2, 2/3, 1/3, 2/8 Modo Forno combinado Cozinhar no vapor 30 °C – 130 °C Ar quente 30 °C – 300 °C Combinação de vapor e ar quente 30 °C a 300 °C Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos/Sobremesa, Acompanhamentos/legumes, Produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção Saltear, Cozinhar, Assar e Grelhar. Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual). Para a maioria dos processos de cocção utilizados nas cozinhas industriais. > Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada. Garantia mínima de 1 (um) ano Tensão 3680V Garantia: 1 ano
5	Pass Through Aquecido 540L Capacidade: 24 Gn's/ 1-1 Capacidade: 540 litros Aquecimento por resistências blindadas, Interior em inox 430 e exterior em inox 304 escovado Controlador digital Capacidade de 24 gn's 1/1-100mm (gn's não inclusas) Dimensões: frente 710mm, lateral 800mm, altura 2.050mm Temperatura: +30 à +80 Voltagem: 220V; Consumo 540 KWH/ mês; 1000w; 02 resistências de 500w no equipamento; Tomada 10ª. Garantia: 6 meses
6	Refrigerador de Alimentos Pass-Through Frio 659 Litros Temperatura: 0º a +7º C Ar forçado com serpentina aletada Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis Revestimento: Externo aço inox 304 escovado e interno aço inox 304 (prateleiras em aço inox 430) Pés reguláveis Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm Tensão: 220V Potência: 380W Garantia: 1 ano
7	Geladeira 04 portas: Geladeira em inox industrial, 04 portas Consumo (kw)/dia: 3,4 Temperatura de 0 a 5°C Voltagem: 220v Volume: 995 Litros Medidas:Altura(cm): 202; Largura(cm): 66; Frente(cm): 124; Peso(kg): 140 Degelo automático Visor externo de temperatura Garantia: 1 ano

8	Freezer Horizontal: 534 Litros 02 portas Medidas: Altura 96 cm; Largura 147,3 cm; Profundidade 78 cm; Peso 68 kg 220 v; 470 watts Na cor branca Garantia: 1 ano
9	Chapa elétrica grande: Chapa elétrica com corpo externo em aço inox 430 e pés com regulagem de altura, possui resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para um aquecimento uniforme e controle individual das resistências através de termostato, com temperatura de até 300°C. - Especificações Técnicas: Tensão: 220V monofásica Resistência: 1800W Dimensões (AxLxP): 235 x 1215 x 500mm Quantidade resistências: 5 Consumo por resistência: 1,8kW/h Consumo máximo: 9kW/h Chapa superior em aço carbono com espessura de 1/4" (6,35mm) Garantia: 1 ano
10	Fatiadora de frios: Fatiadora de frios automática Bivolt Produção média:40 fatias por minuto Dimensões aproximadas: Comprimento:570 mm Largura: 555 mm Altura: 590 mm Faca: 300 mm Peso: 30,5 kg Tensão elétrica: 127 / 220 v Potência do motor: 0,33 cv Frequência: 50 / 60 Hz" Todas as peças em contato com os alimentos fundidas de alumínio especial e acabamento em anodizado brilhante, sistema de fixação com um encosto lateral e um braço em forma de L com movimentação de 360° e carro removível. Garantia: 1 ano
11	Robot Cup: Processador de legumes Funções: Fatiar,Picar,Ralar Potência: 550 W Altura x Comprimento x Largura: 26 cm x 26 cm x 26 cm Incluído kit de 05 lâminas LÂMINA DE RALAR 2MM LÂMINA FATIAR 5MM LÂMINA FATIAR 2mm GRADE 10x10MM LÂMINA FATIAR 10mm Garantia: 1 ano
12	Máquina de Lavar louças Lavadora industrial de balcão, em inox 220V ; Altura 845cm x largura 600cm x profundidade 845cm POTÊNCIA (W) 1.500; Acompanha 04 Suportes Plásticos Para Talheres; - 01 Kit De Mangueiras Para Instalação Conforme Guia De Orientação; - 01 Moto-bomba De Enxágue. - 01 Manual De Instruções Para Correta Operação. 60 Gavetas Por Hora C/ Ciclo De 60 Segundos Consumo aproximado de 26 litros de água por minuto Garantia: 1 ano
13	Liquidificador basculante: Liquidificador basculante com copo em inox; 220 V; Potência do motor: 1,5 cv - Frequência: 60 hz - Rotação: 3500 rpm - Capacidade do copo: 25 litros - Baixa rotação Copo com tampa; Garantia: 1 ano
14	Panelão/ Caldeirão Industrial 300 Litros: Capacidade 300 litros; Autoclavado - O caldeirão industrial 300 litros com fechamento autoclavado possui uma tampa especial, com gaxeta de vedação, torniquetes de travamento e válvula de alívio, desenvolvida para o cozimento sob pressão. Garantia: 1 ano

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (<https://seape.df.gov.br/pe-90002-2024/>)

ANEXO II DO EDITAL

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Contrato de Prestação de Serviços nº ____/____ - ____, nos termos do Padrão nº 04/2002.

Processo nº _____.

Cláusula Primeira – Das Partes

O Distrito Federal, por meio de _____, representado por _____, na qualidade de _____, com delegação de competência prevista nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal e _____, doravante denominada Contratada, CGC nº _____, com sede em _____, representada por _____, na qualidade de _____.

Cláusula Segunda – Do Procedimento

O presente Contrato obedece aos termos do Edital de _____ nº _____ (fls. _____), da Proposta de fls. _____ e da Lei nº 14.133/2021.

Cláusula Terceira – Do Objeto

O Contrato tem por objeto a prestação de serviços de _____, consoante especifica o Edital de _____ nº _____ (fls. _____) e a Proposta de fls. _____, que passam a integrar o presente Termo.

Cláusula Quarta – Da Forma e Regime de Execução

O Contrato será executado de forma _____, sob o regime de _____, segundo o disposto nos arts. 6º, XIII da Lei nº 14.133/2021.

Cláusula Quinta – Do Valor

5.1 - O valor total do Contrato é de _____ (_____), devendo a importância de _____ (_____) ser atendida à conta de dotações orçamentárias consignadas no orçamento corrente – Lei Orçamentária nº _____, de _____, enquanto a parcela remanescente será custeada à conta de dotações a serem alocadas no(s) orçamento(s) seguinte(s).

5.2 – Os Contratos celebrados com prazo de vigência superior a doze meses, terão seus valores, anualmente, reajustados por índice adotado em lei, ou na falta de previsão específica, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC.

Cláusula Sexta – Da Dotação Orçamentária

6.1 – A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

I – Unidade Orçamentária:

II – Programa de Trabalho:

III – Natureza da Despesa:

IV – Fonte de Recursos:

6.2 – O empenho inicial é de _____ (_____), conforme Nota de Empenho nº _____, emitida em _____, sob o evento nº _____, na modalidade _____.

Cláusula Sétima – Do Pagamento

O pagamento será feito, de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, em parcela (s), mediante a apresentação de Nota Fiscal, liquidada até _____ (_____) dias de sua apresentação, devidamente atestada pelo Executor do Contrato.

Cláusula Oitava – Do Prazo de Vigência

O contrato terá vigência de _____ meses, a contar da data de sua assinatura, permitida a prorrogação na forma da lei vigente.

Cláusula Nona – Das garantias

A garantia para a execução do Contrato será prestada na forma de _____, conforme previsão constante do Edital.

Cláusula Décima – Da responsabilidade do Distrito Federal

O Distrito Federal responderá pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo e de culpa.

Cláusula Décima Primeira – Das Obrigações e Responsabilidades da Contratada

11.1 – A Contratada fica obrigada a apresentar, ao Distrito Federal:

I – até o quinto dia útil do mês subsequente, comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários, resultantes da execução do Contrato;

II – comprovante de recolhimento dos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais.

11.2 – Constitui obrigação da Contratada o pagamento dos salários e demais verbas decorrentes da prestação de serviço.

11.3 – A Contratada responderá pelos danos causados por seus agentes.

11.4 – A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Cláusula Décima Segunda – Da Alteração Contratual

12.1 – Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, vedada a modificação do objeto.

12.2 – A alteração de valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira, prevista no Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias, suplementares, até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

Cláusula Décima Terceira – Das Penalidades

O atraso injustificado na execução, bem como a inexecução total ou parcial do Contrato sujeitará a Contratada à multa prevista no Edital, descontada da garantia oferecida ou judicialmente, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, facultada ao Distrito Federal, em todo caso, a rescisão unilateral.

Cláusula Décima Quarta – Da Dissolução

O Contrato poderá ser dissolvido de comum acordo, bastando, para tanto, manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do Contrato.

Cláusula Décima Quinta – Da Rescisão

O Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma prevista no Edital, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021, sujeitando-se a Contratada às consequências determinadas nesse diploma legal, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Cláusula Décima Sexta – Dos débitos para com a Fazenda Pública

Os débitos da Contratada para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podendo, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral do Contrato.

Cláusula Décima Sétima – Do Executor

O Distrito Federal, por meio de _____, designará um Executor para o Contrato, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil.

Cláusula Décima Oitava - Da Publicação e do Registro

A eficácia do Contrato fica condicionada à publicação resumida do instrumento pela Administração, na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, após o que deverá ser providenciado o registro do instrumento pela Procuradoria-Geral do Distrito Federal.

Cláusula Décima Nona – Do Foro

Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

Brasília, ____ de _____ de 20__

Pelo Distrito Federal:

Pela Contratada:

ANEXO III DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E TERMO DE RESPONSABILIDADE

M O D E L O

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, sediada no endereço _____, telefone n.º _____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____,

DECLARA que a empresa atende a todos os requisitos de habilitação para participação em procedimentos licitatórios, bem como RESPONSABILIZA-SE pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, nos termos do Decreto Federal nº 10.024 de 20/09/2019, adotado no âmbito do DF através do Decreto nº 40.205, de 30/10/2019.

Compromete-se, ainda, quando solicitado pelo(a) pregoeiro(a), a efetuar o encaminhamento da presente Declaração/Termo, devidamente assinado, à SEAPE/DF, no prazo de 03 (três) dias úteis, juntamente com a documentação necessária, no endereço: ...

Local, ____ de _____ de ____.

Representante Legal

Observações: Preencher, preferencialmente, em papel timbrado da empresa.

ANEXO IV DO EDITAL

DECLARAÇÃO PARA OS FINS DO DECRETO Nº 39.860, DE 30 DE MAIO DE 2019

M O D E L O

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, sediada no endereço _____, telefone n.º _____, por intermédio do seu representante legal Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____,

DECLARA que não incorre nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021, e no art. 1º do Decreto nº 39.860 de 2019. Essa declaração é a expressão da verdade, sob as penas da lei.

Local, ____ de _____ de ____.

Representante Legal

Observações: Preencher, preferencialmente, em papel timbrado da empresa.

ANEXO V DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL (ART. 7º DA LEI DISTRITAL Nº 4.770/2012)

M O D E L O

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA QUE ATENDE OS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** previstos no art. 7º da Lei distrital nº 4.770/2012, em especial que produz/comercializa bens:

- a) constituídos por material reciclado, atóxico e biodegradável, na forma das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT;
- b) que ofereçam menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- c) que não contém substâncias perigosas acima dos padrões tecnicamente recomendados por organismos nacionais ou internacionais;
- d) acondicionados em embalagem adequada, feita com a utilização de material reciclável, com o menor volume possível;
- e) que funcionem com baixo consumo de energia ou de água;
- f) que sejam potencialmente menos agressivos ao meio ambiente ou que, em sua produção, signifiquem economia no consumo de recursos naturais;
- g) que possuam certificado emitido pelos órgãos ambientais;
- h) que possuam certificação de procedência de produtos.

Local, ____ de _____ de ____.

Representante Legal

Observações: Preencher, preferencialmente, em papel timbrado da empresa.

ANEXO VI DO EDITAL

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

M O D E L O

À (NOME DO SETOR RESPONSÁVEL)

Endereço: XXXXX

Apresentamos PROPOSTA DE PREÇOS acordo com as especificações, condições e prazos estabelecidos no Pregão Eletrônico n.º ____/20__ - [NOME DO ÓRGÃO OU ENTIDADE LICITANTE], dos quais nos comprometemos a cumprir integralmente.

Declaramos que concordamos com todas as condições estabelecidas no Edital e seus respectivos Anexos. Nossa cotação para entrega do(s) serviço(s) está especificada, conforme abaixo:

GRUPO	ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL (30 DIAS)	QUANTIDADE ANUAL (12 MESES)	QUANTIDADE CONTRATO (40 MESES)	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL DIÁRIA	VALOR TOTAL MENSAL (30 DIAS)	VALOR TOTAL ANUAL (12 MESES)	VALOR TOTAL CONTRATO (40 MESES)
Grupo 1 PDF I, CDP I e CPP	1	Café da manhã	Refeição	6700	201.000	2.412.000	8.040.000					
	2	Almoço	Refeição	6700	201.000	2.412.000	8.040.000					
	3	Jantar	Refeição	6700	201.000	2.412.000	8.040.000					
	4	Lanche Noturno	Refeição	6700	201.000	2.412.000	8.040.000					
	TOTAL				26.800							
Grupo 2 PDF II, CDP II e PFD	5	Café da manhã	Refeição	5700	171.000	2.052.000	6.840.000					
	6	Almoço	Refeição	5700	171.000	2.052.000	6.840.000					
	7	Jantar	Refeição	5700	171.000	2.052.000	6.840.000					
	8	Lanche Noturno	Refeição	5700	171.000	2.052.000	6.840.000					
	TOTAL				22.800							
Grupo 3 CIR, PDF III e Colônia Penal	9	Café da manhã	Refeição	3450	103500	1.242.000	4.140.000					
	10	Almoço	Refeição	3450	103500	1.242.000	4.140.000					
	11	Jantar	Refeição	3450	103500	1.242.000	4.140.000					
	12	Lanche Noturno	Refeição	3450	103500	1.242.000	4.140.000					
	TOTAL				13.800							
TOTAL												

Declaramos que esta proposta tem validade de 90 (noventa) dias corridos, contados da data de abertura da licitação.

Declaramos ainda, que nos preços estão inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

Anexos da proposta: Planilha de Composição dos Custos.

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura e Identificação do Representante legal da Licitante



Documento assinado eletronicamente por **JEFERSON LISBOA GIMENES - Matr.1706579-8, Subsecretário(a) de Administração Geral**, em 08/05/2024, às 15:19, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
verificador= **140225482** código CRC= **DD2B8590**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SBS Quadra 02 Bloco G Lote 13, Brasília-DF - Bairro Setor Bancário Sul - CEP 70070933 - DF

04026-00023334/2022-10

Doc. SEI/GDF 140225482