



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

PEDIDO DE PROPOSTA Nº 001/2015 - REPETIÇÃO

UNIDADE REQUISITANTE:	Processo nº:
Subsecretaria de Assistência Social - SUBSAS	Principal: 380.001.435/2015 Apenso: 380.001.436/2015
<p>ENTREGA DA PROPOSTA: Até às 12 horas do dia 29 de dezembro de 2015 EMAIL: chamamentopublico@sedhs.df.gov.br</p> <p>CONDIÇÕES: O proponente deverá apresentar suas propostas via e-mail: chamamentopublico@sedhs.df.gov.br, até às 12 horas do dia 29 de dezembro de 2015 em conformidade com o modelo constante deste documento, lembrando que esta Secretaria não se responsabilizará por eventuais extravios ou falhas na transmissão.</p> <ul style="list-style-type: none">• A empresa interessada deverá apresentar a documentação necessária em atendimento às exigências deste Pedido de Proposta – PEP;• PRAZO DE VIGÊNCIA: será de até 180 (cento e oitenta) dias, ou até a conclusão dos processos nºs 380.000.569/2015 e 380.000.570/2015, referente à formalização de novo contrato, o que ocorrer primeiro.• LOCAL DE ENTREGA: De acordo com o Anexo II deste documento.• PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias. <p>A(s) empresa (s) participante (s) deverá (ão) propor um Preço Unitário das refeições o qual será pago pelo Governo do Distrito Federal conforme quantitativos expostos no Anexo II.</p> <p>O(s) vencedor(es) do certame terão um prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar documentação original ou cópias autenticadas, bem como o prazo de 5 (cinco) dias úteis para assinatura do Contrato.</p> <p>O presente documento e seus Anexos serão parte integrante do Contrato, e encontra-se em conformidade com o previsto no inciso IV, do art. 24 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações subsequentes, assim como quaisquer outros dispositivos legais vigentes que possam afetar a operação de ambos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Proponente deverá indicar marca do produto que oferecer, e referência quando for o caso;• PRAZO DE VIGÊNCIA: será de 180 (cento e oitenta) dias.• LOCAL DE ENTREGA: De acordo com o Anexo I deste documento.• PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.	

Visa o presente Pedido de Proposta selecionar empresas para prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições (café da manhã, almoço, lanches, jantar, ceia noturna, refeição para lactentes/mamadeiras) mediante a utilização de equipamentos, utensílios, pessoal e demais estruturas de propriedade da proponente, em conformidade com o objeto ali especificado.

1. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 1.1. Deverá ser apresentada constando a expressão: “**PROPOSTA DE PREÇO PARA DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 - REPETIÇÃO**” e os dados da empresa interessada;
- 1.1.1. São requisitos da proposta *sob* pena de ser desconsiderada:



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- a) estar escrita, em língua portuguesa, e não conter emendas, rasuras ou entrelinhas;
- b) ser assinada por pessoa que detenha poderes para isso, cujo nome deverá constar claramente abaixo da assinatura, em carimbo ou datilografado, e ser rubricada nas folhas anteriores, quando houver;
- c) apresentar preço(s) unitário(s) e total, expressos em moeda nacional, referente ao objeto da contratação, incluídas todas as despesas com tributos incidentes e transporte;
- d) conter prazo de validade no mínimo de 60 (trinta) dias corridos, contados da data da sua apresentação e recebimento;
- e) conter a especificação do objeto da contratação, de acordo com as características exigidas e descritas neste PEP e Anexo(s), a marca do produto que oferta ou a procedência do produto ofertado, não sendo aceito cotações opcionais para o mesmo item do lote;
- f) O valor cotado não poderá ser superior e/ou excessivamente inferior ao estimado para um determinado subitem, objetivando com isso a composição do menor preço global, porém resultando em uma proposta menos vantajosa para a Administração.**
- g) O critério de julgamento será o MENOR PREÇO por lote**

2. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO:

2.1. Habilitação Jurídica

- 2.1.1. Cédula de identidade do responsável que assinará o Contrato, bem como da procuração, quando for o caso.
- 2.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual.
- 2.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores.
- 2.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

2.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- 2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
- 2.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 2.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- 2.2.4. Empresa com sede e/ou domicílio fora do Distrito Federal, apresentar Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida por meio do site www.fazenda.df.gov.br (inteligência do art. 173, da LODF).
- 2.2.5. Certidão de regularidade de débitos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 2.2.6. Certidão de regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 2.2.7. Certidão de regularidade relativa a débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidao.
- 2.3. Qualificação Técnica
- 2.3.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto deste documento, por intermédio da apresentação de Atestado (s) de Capacidade Técnica, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando ter a empresa fornecido produto compatível com o objeto deste documento.
- 2.3.2. A contratada deverá apresentar capacidade técnica suficiente para atender, até 50% da estimativa do contrato.
- 2.3.3. Não será aceito documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigência.
- 2.4. Qualificação econômico-financeira
- 2.4.1. **Certidão Negativa de falência, de concordata**, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) 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.
- 2.4.2. Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis do último exercício social, 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.
- 2.4.2.1. Empresa constituída no ano em curso poderá substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial.
- 2.4.2.2. 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:

$$\begin{aligned} & \text{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO} \\ \text{LG} = & \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO CIRCULANTE}} \\ & \text{ATIVO CIRCULANTE} \\ \text{LC} = & \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}{\text{ATIVO TOTAL}} \\ & \text{ATIVO TOTAL} \\ \text{SG} = & \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}} \end{aligned}$$



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

2.4.2.3. Caso apresente resultado menor ou igual a 1 (um), em qualquer um dos índices acima, deverão comprovar capital social ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado.

2.5. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo abaixo:

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR
A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o no _____, sediada no endereço _____, telefone/fax no _____, por intermédio do seu representante legal Sr (a). _____, portador (a) da Carteira de Identidade no _____ e do CPF no _____, DECLARA para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, em conformidade com o previsto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor (es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos. Brasília-DF, ____ de _____ de ____.
_____ Representante Legal Cargo

2.6. Declaração de não constar no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e comprovante de consulta no site <http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis>, bem como no Cadastro de Empresas Punidas do GDF e respectivo comprovante de consulta no site www.transparencia.df.gov.br/SitePages/empresasPunidas.aspx.

2.7. Os documentos necessários para a habilitação poderão ser apresentados em original ou cópia autenticada por cartório competente, ou cópia acompanhada do original para conferência e ateste de agente público da Gerência de Operacionalização de Pagamentos/SUTRAR ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou pela Internet, nos casos em que o órgão responsável pela emissão do documento disponibilizar sua consulta.

2.8. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos neste documento.

2.9. Os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

2.10. Todos os documentos deverão estar em nome e CNPJ da matriz ou todos em nome e CNPJ da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz e os atestados de capacidade técnica, que podem ser apresentados tanto em nome da matriz e/ou em nome da filial.

2.11. As certidões que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo Órgão expedidor, deverão ter sido expedidas até 90 (noventa) dias antes da data da assinatura do Contrato, exceto os documentos que se destinam a comprovação da qualificação econômico-financeira e qualificação técnica.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

3. DAS CONDIÇÕES:

- 3.1. Esta **Subsecretaria** receberá as propostas se apresentadas até o prazo estabelecido para o seu devido recebimento e as considerará para efeito de contratação, desde que atendidas todas as exigências estabelecidas neste pedido de proposta.
- 3.2. A apresentação de proposta de acordo com as exigências estabelecidas neste instrumento não gera direito à contratação da empresa que a oferecer.
- 3.3. A apresentação da proposta obriga a empresa proponente a sustentá-la durante o seu prazo de validade, a se subordinar às cláusulas aqui estabelecidas e ainda aos ditames da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 3.4. Verificando-se divergências entre o preço unitário e o total de cada item ou entre o valor em algarismos e o valor por extenso, prevalecerá, na primeira hipótese, o preço unitário e na segunda, o valor por extenso vedada a fixação de preços mínimos, critérios estatísticos ou faixas de variação em relação a preços de referência.
- 3.5. Poderão ser solicitadas informações complementares ao objeto oferecido quando esta Administração entender necessário.
- 3.6. Acatando a proposta que for mais vantajosa para a Administração, esta Subsecretaria de Compras procederá à contratação que se regerá pelas cláusulas aqui dispostas.

4. DO PAGAMENTO:

- 4.1. Para efeito de pagamento, a CEF deverá apresentar os seguintes documentos:
 - 4.1.1. Prova de regularidade com a Fazenda Federal por meio da Certidão Conjunta de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal do Brasil.
 - 4.1.2. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal, em plena validade, que poderá ser obtida por meio do site www.fazenda.df.gov.br (inteligência do art. 173, da LODF).
 - 4.1.3. Certidão de regularidade de débitos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (Decreto Federal nº 6.106/2007).
 - 4.1.4. Certidão de regularidade perante o FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal (Lei n.º 8.036/1990).
 - 4.1.5. Certidão de regularidade relativa a débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, em plena validade, que poderá ser obtida no site www.tst.jus.br/certidao.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

5. DAS PENALIDADES

5.1. A licitante que convocada dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para a presente convocação de dispensa de licitação, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciada no SICAF, e no Cadastro de Fornecedores do Governo do Distrito Federal, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas prevista neste documento.

5.2. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 26.851/2006, com redação dada pelo Decreto Distrital nº 35.831/2014, a contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, execução parcial ou inexecução da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

5.2.1. advertência;

5.2.2. multa de:

- a) **0,33% (trinta e três centésimos por cento)** por dia de atraso, na entrega de material ou na execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso.
- b) **0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento)** por dia de atraso, na entrega de material ou na execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada.
- c) **5% (cinco por cento)** sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos “a” e “b” deste artigo.
- d) **15% (quinze por cento)** em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente.
- e) até **20% (vinte por cento)** sobre o valor do contrato/nota de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 5.2.3. Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Distrito Federal, pelo prazo de até dois anos.
- 5.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 5.3. Em caso de inadimplemento contratual, o valor da multa deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da intimação, podendo ser descontado da garantia contratual prestada ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, ou ainda cobrado judicialmente, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.
- 5.4. Em qualquer caso, a CONTRATADA será notificada para apresentação de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação.
- 5.5. As penalidades previstas neste documento que originará o contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, inclusive aquelas previstas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90.
- 5.6. Advertência é o aviso por escrito, emitido pelo SEDESTMIDH quando a CONTRATADA descumprir qualquer obrigação DO VALOR DO CONTRATO.

6. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 6.1. A SEDESTMIDH poderá constituir Comissão para verificar a conformidade e compatibilidade da proposta apresentada, *in loco*, com o intuito de averiguar a capacidade operacional e técnica da empresa.
- 6.2. A SEDESTMIDH reserva-se o direito de aceitar ou não a proposta, apresentada sem que isso gere direito a reclamação ou indenização de qualquer natureza por parte de qualquer firma interessada.
- 6.3. A SEDESTMIDH a poderá contratar a empresa vencedora no valor total de sua proposta ou nos termos do § 1º art. 65 da Lei nº 8.666/93;
- 6.4. Poderá ser solicitada a prorrogação de prazo para a entrega do material e/ou fornecimento do serviço e ainda alteração da contratação, até o 5º (quinto) dia útil antes do vencimento do mesmo, através de requerimento escrito, dirigido à CONTRATANTE com as razões e fundamentos que a justifiquem.
- 6.5. Outras situações não previstas neste Pedido de Proposta serão decididas pela SUBSECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL DA SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS DO DISTRITO FEDERAL.

Brasília, 23 de dezembro de 2015.

ROSSI DA SILVA ARAÚJO
SUBSECRETÁRIO SUBSTITUTO DE ADMINISTRAÇÃO GERAL



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada, em caráter temporário e emergencial, na prestação de serviços de preparo, fornecimento, transporte e distribuição de refeições (café da manhã, almoço, lanches, jantar, ceia noturna, refeição para lactentes/mamadeiras) mediante a utilização de equipamentos, utensílios, pessoal e demais estruturas de propriedade da licitante, para atender de forma contínua as unidades operativas da Secretaria de Estado de Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos – SEDESTMIDH, constantes neste projeto.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Os serviços previstos neste Projeto Básico são para contratação emergencial dos serviços em referência tendo em vista o término dos contratos n.º 08/2015 e n.º 10/2015 em 13/12/2015 e 20/12/2015, respectivamente. Antes do término da vigência destes contratos a SEDESTMIDH autou os processos nº 380.000.569/2015 e 380.000.570/2015 com o objetivo de suprir/substituir a demanda. Entretanto, após a devida instrução, correções no Projeto Básico, incoerências que foram corrigidas na pesquisa de preços e trâmites internos, os processos citados ainda se encontram em análise para o procedimento licitatório.

2.2. A contratação destes serviços justifica-se pelo apoio ao desenvolvimento de atividades, programas e atendimentos nas unidades da SEDESTMIDH, tendo em vista o acesso ao direito humano à alimentação adequada durante o tempo de permanência destes indivíduos nas unidades da SEDESTMIDH e que muitas vezes essa refeição é um dos poucos alimentos de ingestão diária do indivíduo que está sendo atendido. Pois, os usuários do Sistema Único de Assistência Social se encontram em situação de vulnerabilidade, insegurança alimentar e riscos, conforme preconiza a Política de Assistência Social (2004, p.33): *“Constitui o público usuário da Política de Assistência Social, cidadãos e grupos que se encontram em situações de vulnerabilidade e riscos, tais como: famílias e indivíduos com perda ou fragilidade de vínculos de afetividade, pertencimento e sociabilidade; ciclos de vida; identidades estigmatizadas em termos étnico, cultural e sexual; desvantagem pessoal resultante de deficiências; exclusão pela pobreza e, ou, no acesso às demais políticas públicas; uso de substâncias psicoativas; diferentes formas de violência advinda do núcleo familiar, grupos e indivíduos; inserção precária ou não inserção no mercado de trabalho formal e informal; estratégias e alternativas diferenciadas de sobrevivência que podem representar risco pessoal e social”*. Ressaltamos os atendimentos diferenciados nas seguintes unidades:

2.2.1. O **Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro POP)** é a unidade destinada ao convívio social e ao desenvolvimento de relações de solidariedade e construção da cidadania. A unidade oferece espaço para atendimento de necessidades básicas (banho, alimentação, guarda de pertences), atividades, como oficinas socioeducativas e de lazer, e voltadas para a convivência e a socialização de pessoas em situação de rua. A concepção do Centro Pop conjuga o atendimento de demandas imediatas (higiene e alimentação) e demandas estruturantes da vida dos sujeitos (acesso a outras políticas públicas, construção de projeto de vida, vínculos sociais, entre outros). Assim, o fornecimento de refeições vai ao encontro da proposta do Centro Pop no atendimento da necessidade de alimentação das pessoas em situação de rua. O Distrito Federal possui dois Centros Pop, sendo um em Brasília e outro em Taguatinga. Há ainda a previsão de inauguração de outro em Ceilândia.

2.2.2. No caso da **UNISUAS** trata-se de unidade de funcionamento ininterrupto, que tem como característica a prontidão no atendimento emergencial e pontual às famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social, como calamidades públicas, situação de desabrigo em decorrência de ações de desocupação de áreas irregulares e outras emergências. A situação anormal, em razão de desastres e calamidades (deslizamentos, alagamentos, erosões, entre outros), requer a atuação do Estado no sentido de prover aos indivíduos condições básicas de subsistência. Dentre outras funções,



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

cabe à SEDESTMIDH o provimento alimentar dessas famílias e, portanto, o fornecimento de refeições pela UNISUAS é imprescindível.

- 2.2.3. Por último, destaca-se a necessidade de refeições para as **unidades de acolhimento** que no Distrito Federal atendem jovens, mulheres, adultos, famílias e idosos. Tais unidades constituem o lugar que os usuários provisoriamente moram, e, dessa forma, a oferta de refeições de qualidade é parte constitutiva do acolhimento. Para fins deste projeto básico, as unidades de acolhimento de execução direta a que se destinarão as refeições são: Unidade de acolhimento para Mulheres (UNAM), Unidade de Acolhimento para Adultos e Famílias (UNAF), Unidade de Acolhimento para Idosos (UNAI), sem prejuízo de outras futuramente inauguradas para atendimento do público mencionado.

2.3. DAS UNIDADES SOCIOASSISTENCIAIS

A seguir apresentam-se as unidades a que se destina o objeto do presente Projeto Básico.

- 2.3.1. **UNIDADE SUAS (UNISUAS):** Unidade com funcionamento ininterrupto, que coordena e atende demandas sociais emergenciais e pessoas em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social, e executa o serviço de Proteção em Situações de Calamidades Públicas e de Emergências, atuando de forma preventiva e protetiva em remoções de grupos populacionais que ocupam irregularmente áreas públicas e de proteção ambiental no Distrito Federal.
- 2.3.2. **CENTROS DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADOS PARA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA (CENTRO POP):** Unidade com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, que executa o Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua, assegurando atendimento, acompanhamento e realização de atividades direcionadas ao desenvolvimento de sociabilidades, na perspectiva de resgate e fortalecimento de vínculos interpessoais e/ou familiares, que oportunizem a construção de novos projetos de vida e o rompimento da situação de rua; objetiva também o acesso a espaços de guarda de pertences, de higiene pessoal, de alimentação e provisão de documentação civil.
- 2.3.3. **UNIDADES DE ACOLHIMENTO:** Unidades de acolhimento, com funcionamento 24 horas, destinadas a famílias e/ou indivíduos com vínculos familiares rompidos ou fragilizados, que têm como objetivos, dentre outros: acolher e garantir a proteção integral; incentivar o desenvolvimento do protagonismo e de capacidades para a realização de atividades da vida diária, promovendo condições para a independência e autocuidado; promover o acesso à renda; e garantir o convívio comunitário e família.
- 2.3.4. **UNIDADES DE ACOLHIMENTO – CASA LAR:** o Serviço de Acolhimento Institucional para crianças e adolescentes, seja em casa lar ou em abrigo institucional, oferece o acolhimento provisório para crianças e adolescentes afastados do convívio familiar por meio de medida protetiva de acolhimento institucional (ECA, Art.101), em função de abandono ou impossibilidade temporária das famílias ou responsáveis de cumprir sua função de cuidado e proteção. A criança fica acolhida até que seja viabilizado o retorno ao convívio com a família de origem ou, na sua impossibilidade, encaminhamento para família substituta.
- 2.3.5. **CENTROS DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL (CRAS):** Unidades, com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, que executam os serviços de proteção social básica, destinados à população que vive em situação de vulnerabilidade social decorrente da pobreza, privação (ausência de renda, precário ou nulo acesso aos serviços públicos, dentre outros) e/ou fragilização de vínculos afetivo-relacionais e de pertencimento social (discriminações etárias, étnicas, de gênero ou por deficiências, dentre outras). No CRAS é ofertado o Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família - PAIF, que tem por objetivo fortalecer a função protetiva das famílias, prevenir a ruptura dos seus vínculos, promover seu acesso e usufruto de direitos e contribuir na melhoria de sua qualidade de vida. Para tanto, indivíduos e famílias são atendidos individualmente ou em grupo, são realizadas palestras, reuniões, passeios, dentre outros. Alguns CRAS ofertam ainda o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos para Adolescentes de 15 (quinze) a 17 (dezessete) anos e para pessoas idosas.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 2.3.6. **CENTROS DE CONVIVÊNCIA:** Unidades, com funcionamento de segunda a sexta feira, das 08h às 18h, que ofertam o serviço de convivência e fortalecimento de vínculos para diferentes ciclos de vida, são eles: crianças e adolescentes de 6 (seis) a 14 (quinze) anos; adolescentes de 15 (quinze) a 17 (dezesete) anos, e idosos (as) com idade igual ou superior a 60 anos, em situação de vulnerabilidade social. Esse serviço é realizado em grupos geracionais e intergeracionais de modo a garantir aquisições progressivas aos usuários, a fim de complementar o trabalho social com famílias e prevenir a ocorrência de situações de risco social. Nessa perspectiva, são realizadas, por meio da educação social, oficinas de Artes, Dinamização, Esporte e Lazer, Informática e Meio Ambiente.
- 2.3.7. **CENTROS DE REFERÊNCIA ESPECIALIZADOS DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (CREAS):** Unidades, com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, que executam os serviços especializados e continuados a famílias e indivíduos nas diversas situações de violação de direitos, tais como: ocorrência de abandono, violência e maus tratos físicos e/ou psicológicos, abuso e/ou exploração sexual; situação de rua; situação de trabalho infantil, entre outras situações que provocam danos e agravos a sua condição de vida e os impedem de usufruir autonomia e bem estar.
- 2.3.8. **CREAS DA DIVERSIDADE:** Unidade com funcionamento de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, que realiza atendimento especializado às pessoas em situação de discriminação sexual, religiosa ou racial no Distrito Federal, com vistas à conscientização e orientação de acesso aos direitos, encaminhamentos a serviços socioassistenciais e a rede de proteção.

2.4. METAS ESTIMADAS DAS UNIDADES OPERATIVAS DA SEDESTMIDH

- 2.4.1. A(s) empresa(s) contratada(s) responsabilizar-se-á (ão) pela aquisição, confecção, transporte e distribuição dos quantitativos diários de refeições às unidades da SEDESTMIDH, de acordo com os lotes constante no Anexo I deste Projeto Básico.
- 2.4.2. **A(s) empresa (s) participante (s) deverá (ão) propor um Preço Unitário das refeições o qual será pago pelo Governo do Distrito Federal conforme quantitativos expostos no anexo I.**
- 2.4.3. De acordo com a Lei 8.666/93, a prestação de serviço somente poderá ser licitada quando existir orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários conforme o artigo 7º, § 2º, II. De acordo com o artigo 40, § 2º, II da mesma lei, o orçamento deve ser estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários. E por determinações da Controladoria Geral da União (Relatório de Demandas Especiais n.º 00190.001706/2010-89), as empresas deverão apresentar proposta de preço em que conste planilha de composição dos custos, indicando, no mínimo, os valores correspondentes a: matéria prima, salários/encargos, impostos, gás, custos indiretos, margem de lucro, valor total mensal e valor total anual.
- 2.4.4. Os quantitativos de alimentação fornecida aos usuários das unidades são estimados e baseados na capacidade de atendimento de cada unidade (anexo I), podendo sofrer variação apresentando quantitativos flutuantes, e o pagamento terá por base a quantidade efetiva e comprovadamente distribuída. Ressalta-se que as unidades previstas para serem implantadas ao longo da execução do contrato tiveram os quantitativos estimados na perspectiva de atendimento da unidade.
- 2.4.5. A solicitação ou cancelamento das refeições ocorrerão mediante comunicação prévia, escrita, de 24 horas à licitante contratada. As solicitações de refeições para atendimento às situações de calamidade pública e de remoção de grupos populacionais no DF serão feitas de imediato à Contratada pela Unisuas 24h, para atendimento urgente, em no máximo 12 horas.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As especificações técnicas a seguir são de responsabilidade da CONTRATADA:



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

3.1. DOS CARDÁPIOS

- 3.1.1. A Contratada deverá apresentar sugestão dos cardápios, referentes ao almoço e jantar com antecedência de 30 dias, os quais deverão ser aprovados pela SEDESTMIDH/Executor técnico. Deverão ser rigorosamente seguidos, tanto a composição como modo de preparo.
- 3.1.1.1. As eventuais alterações de cardápios serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da Contratada e Contratante, obedecendo aos quantitativos e regras estabelecidas neste Projeto Básico, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da Contratante.
- 3.1.1.2. Em caso de fato não previsto, ou motivo de força maior devidamente comprovado, a empresa deverá solicitar por escrito, com antecedência mínima de 48 horas à SEDESTMIDH/Executor técnico, a modificação dos cardápios.
- 3.1.2. O valor nutricional das refeições deverá ser calculado com base nas recomendações nutricionais do Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, e que atenda o perfil nutricional da população usuária das unidades, obtido, sempre que possível e disponível, por meio de estudos de avaliação do perfil nutricional da população usuária.
- 3.1.3. A Contratada deverá fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras, no mesmo valor e custo do contrato.
- 3.1.3.1. Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos que habitualmente são consumidos nas respectivas datas comemorativas.
- 3.1.4. O cardápio diário deverá utilizar preparações saudáveis, priorizando preparações regionais, considerando redução dos teores de sal, gordura e açúcar acrescidos às preparações, redução de frituras, redução de embutidos e carnes processadas, oferta rotineira de frutas, legumes e verduras *in natura* (não processadas industrialmente) nas refeições.
- 3.1.4.1. As preparações devem respeitar a identidade cultural e alimentar da população, observando os atributos da alimentação saudável: cor, sabor, variedade, segurança sanitária e harmonia entre nutrientes.
- 3.1.4.2. As refeições deverão ser preparadas e servidas respeitando-se as técnicas dietéticas apropriadas para cada gênero alimentício.
- 3.1.4.3. É vedada a utilização de temperos completos de origem industrial, como em tabletes, em pó ou em pasta, no preparo das refeições, devido à grande quantidade de sódio presente nesses alimentos, devendo ser usados nessas preparações condimentos naturais.
- 3.1.5. A Contratada deverá elaborar as fichas técnicas de preparação de todas as preparações servidas nas unidades, e apresentá-las para a SEDESTMIDH/Executor técnico quando solicitado. As preparações devem ser elaboradas conforme o detalhamento das fichas técnicas aprovadas.
- 3.1.6. A empresa contratada deverá, também, fornecer dieta especial aos usuários, mediante necessidade específica dos mesmos e mediante prescrição médica ou do profissional nutricionista, em caso de doença.
- 3.1.7. O cardápio diário do almoço e do jantar deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:
- 3.1.7.1. ARROZ
- O cardápio deverá ser constituído de arroz beneficiado, polido, longo fino, tipo 1, com até 5 (cinco) por cento de grãos quebrados, produzido diariamente, podendo, no máximo 02 (duas) vezes por



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

semana, apresentar-se composto com outros ingredientes, que acompanhe o prato principal. O porcionamento mínimo de arroz preparado deverá ser de 200g per capita.

3.1.7.2. FEIJÃO

- O cardápio deverá ser constituído de feijão novo, tipo 01 (um), diariamente. Podendo ainda ser composto (tutu, feijão tropeiro) no máximo duas vezes por semana. O porcionamento mínimo de feijão preparado deverá ser de 150g per capita.

3.1.7.3. GUARNIÇÃO

- O cardápio deverá ser constituído por guarnições variadas contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, farofas ou massas. Quantidade mínima: 100g per capita (preparação pronta).

3.1.7.4. SALADAS

- O cardápio constará sempre de 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas) crus ou cozidos, servidos refrigerados e diariamente variados. O porcionamento mínimo deverá ser de 100g per capita. Preferencialmente os itens da salada não deverão ser repetidos de um dia para outro nem deverão constar de outras preparações do cardápio anterior ou do próprio dia.

3.1.7.5. PRATO PROTÉICO

- Os pratos proteicos deverão ser constituídos de carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g de carne sem osso e 180g de carne com osso (independentemente do peso do osso/cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g.
- As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

Carne Bovina:
- Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas.
- Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas.
- Coxão Mole – preparações cozidas e picadas
- Fraldinha – preparações cozidas e assadas
- Costela – preparações cozidas
- Cupim – preparações assadas
Frango:
- Coxa e sobrecoxa – preparações assadas ou cozidas
- Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar
- Peito sem osso - preparações cozidas ou iscas para grelhar
Carne suína:
- paleta: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
- coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos
Pescados:
- Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas
- Posta de mapará: preparações cozidas ou fritas ou assadas



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- Posta de piramutaba: preparações cozidas ou fritas ou assadas
- Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas
Vísceras:
- Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas)
- Bucho – preparações cozidas

- A utilização de outras carnes poderá ser feita desde que autorizadas previamente pela SEDESTMIDH/Executor técnico. Para tanto, a empresa deverá solicitar por escrito, com antecedência mínima de 48 horas à SEDESTMIDH/Executor técnico.
- A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- Carne bovina com osso – 2 x mês.
- Carne bovina sem osso – 6 x mês.
- Carne de frango com osso – 5 x mês.
- Carne de frango sem osso – 2 x mês.
- Carne suína com osso – 1 x mês.
- Carne suína sem osso – 1 x mês.
- (*) Carne de pescados – 4 x mês.
- (*) Carne de vísceras – 2 x mês.
- (*) Salgados compostos – (feijoada às sextas-feiras).

- (*) Quando forem servidos pescados, vísceras, carne suína, feijoada, a Contratada deverá oferecer como opções aos clientes preparações elaboradas tais como: ovos (torta de ovos, omelete, ovo mexido), torta de legumes ou carne, carne moída, hambúrguer e steaks, sendo os dois últimos itens preferencialmente assados.
- A feijoada deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto: 30%; carne suína magra: 20%; carne bovina magra: 20%; linguiça calabresa: 15%; pé suíno: 5%; orelha suína: 5%; e charque: 5%.
- A dobradinha servida deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco: 25%; bucho: 50%; calabresa: 15%; cenoura: 5%; batata: 5%.
- Nos casos de preparações tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 150g.
- As preparações recheadas ou do tipo rolê deverão ter, no máximo, 15g de recheio por unidade.
- Os cortes de carne bovina/peixe/frango/carne suína a serem utilizados nos cardápios mensais, serão definidos pela SEDESTMIDH em conjunto com a Contratada, considerando as opções relacionadas acima e deverão ser cumpridos.

3.1.7.6. SOBREMESAS

- Deverão ser oferecidos dois tipos: frutas, 5 (cinco) vezes por semana, e doces, 2 (duas) vezes por semana.
- As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porcionamento de 120g de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio.
- Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal
- As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos.
- Os doces deverão ser:



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

ESPECIFICAÇÃO*	PORCIONAMENTO GRAMAS
GELATINA	50
FLAN	50
PUDIM	50
MANJAR	50
ARROZ DOCE	50
DOCE CASEIRO	50
DOCES EM TABLETES	30

* Outras sugestões deverão passar pelo aval da SEDESTMIDH /Executor técnico.

3.1.7.7. LÍQUIDOS

- Será oferecido suco de polpa ou de fruta “**in natura**” ou industrializado quantidade de 200 ml per capita.
- Não poderá ser substituída a fruta por um copo de suco ou vice-versa.

3.1.8. O cardápio diário de lanches deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

3.1.8.1. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo I (desjejum)**

- 50gr de: pães variados inclusive integrais ou 90g de bolos ou biscoitos inclusive integrais;
- 10gr de: manteiga com ou sem sal (conforme prescrição médica ou de nutricionista);
- 40gr de recheio: queijo mozarela ou branco e/ou presunto ou embutidos;
- 250 ml. de leite integral ou desnatado (conforme prescrição médica ou de nutricionista) com 50 ml de café infusão; ou 200 ml. de achocolatado; ou 200 ml de suco in natura ou industrializado;
- As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porcionamento de 120g de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio. As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos. Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal.

3.1.8.2. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo II (colação)**

- As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porcionamento de 120g de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio. As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos. Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal.

3.1.8.3. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo III (lanche matutino ou vespertino)**

- 50gr de: pães variados inclusive integrais ou 90g de bolos, biscoitos ou tortas inclusive integrais (pelo menos uma vez por semana).
- 10gr de: manteiga com ou sem sal;
- 40gr de recheio: queijo mozarela ou branco e/ou presunto; ou carne; ou frango; ou embutidos (2 vezes por mês);
- 200 ml. de achocolatado; ou 200 ml de suco in natura ou industrializado; ou 200 ml de iogurte;
- As frutas deverão ser de acordo com a safra e ter porcionamento de 120g de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio. As frutas não poderão ser repetidas no intervalo menor do que 3 (três) dias consecutivos. Os tipos de frutas devem ser variados ao longo do cardápio semanal.

3.1.8.4. Opções de elementos constitutivos mínimos para o **Lanche Tipo IV (ceia)**



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 200 ml de achocolatado ou 200 ml de suco de fruta in natura ou industrializada ou 200 ml de iogurte; ou 200 ml. de mingau de cereais (arroz, milho ou aveia), ou 200 ml de vitamina (incluindo a fruta); ou 200 ml arroz doce; ou 200 ml canjica de milho.

4. DETALHAMENTO COMPLEMENTAR

4.1. Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos os seguintes produtos em quantidade suficiente para atender o usuário na refeição do almoço e jantar:

- Guardanapos de papel de boa absorção (24 x 24 cm) colocados nos invólucros plásticos dos talheres.
- Azeite de oliva, em sachê de 5g. Não será permitido o uso de óleo composto.
- Vinagre, em sachê de 5g.
- Sal em sachê de 5g.

4.2. Em relação aos pratos proteicos:

- Todas as carnes utilizadas deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal e adquirido em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes.
- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.
- Não será permitida a utilização de aparas de carnes, nem o corte de carne “sangria”.

4.3. Em relação ao feijão:

- Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão for composto (tutu e tropeiro).

4.4. Em relação à distribuição das preparações para unidade (s) que possui mais de 100 usuários, deverá ser realizada por copeiros devidamente uniformizados, treinados e capacitados para os serviços, em balcões de distribuições: neutro para sobremesas, frutas e pães e líquido térmico para pratos proteicos, guarnição, arroz, feijão e saladas e molhos.

4.5. Não será permitida adição de aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação.

4.6. A (s) Contratante (s) realizará (ão) a seu critério, análises laboratoriais (físico-químicas, microbiológicas) e classificação de arroz, feijão *in natura*, por meio de amostras coletadas na unidade, por empresa especializada e credenciada junto aos órgãos competentes, ou acionando órgão de controle sanitário.

5. NORMAS SANITÁRIAS

5.1. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

A Contratada deverá observar os seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

5.1.1. Os gêneros a serem utilizados deverão ser devidamente selecionados, lavados e sanitizados com produto apropriado e diluição adequada, retirando a parte imprópria para o consumo e separando-a das demais.

5.1.2. A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas e contaminação cruzada, devendo ser as áreas de pré-preparo e preparo/manipulação identificadas e respeitadas a utilização de destino.

5.1.2.1. As áreas de manipulação não devem conter caixas de madeira ou papelão.

5.1.2.2. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.

5.1.2.3. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 5.1.2.4. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.
- 5.1.2.5. Produtos perecíveis podem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à manipulação. O tempo máximo de preparo desses produtos em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos por lote ou duas horas em área climatizada. A climatização deverá manter o ambiente entre 12 °C e 18°C (entre doze graus Celsius e dezoito graus Celsius).
- 5.1.2.6. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, ou imerso em água ou sob água corrente. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius). Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.
- 5.1.2.7. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.
- 5.1.2.8. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante aprovada pela ANVISA e enxágue com água potável. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).
- 5.1.3. Garantir que todos os manipuladores higienizem de forma adequada as mãos antes de manusear qualquer alimento e troca de atividades. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar outro; pegar em dinheiro.
- 5.1.3.1. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários. Deve-se atentar para limpeza de cartazes e murais.
- 5.1.3.2. Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antisepsia de mãos.
- 5.1.4. Garantir que todos os manipuladores usem luvas descartáveis, de material apropriado, durante os diferentes estágios de processamento das refeições em que seu uso é indicado e com a substituição periódica.
- 5.1.5. Garantir que os gêneros a serem consumidos in natura e que necessitem ser submetidos à higienização prévia, utilizem solução bactericida adequada, em diluição correta.
- 5.1.6. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros alimentícios durante a recepção, armazenamento, pré-preparo, e preparo final das refeições.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 5.1.7. Proteger os alimentos em preparação ou preparados (prontos para consumo), garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- 5.1.8. É vedada a reutilização de qualquer produto/embalagem descartável.
- 5.1.9. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos em determinadas temperaturas, apresentados a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.
 - 5.1.9.1. Os alimentos quentes expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas.
 - 5.1.9.2. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°C (sessenta graus Celsius), deverão ser mantidos resfriados abaixo de 7°C (sete graus Celsius).
 - 5.1.9.3. Os alimentos frios expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas.
- 5.1.10. Monitorar o processo de pré-preparo e cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos.
- 5.1.11. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.
- 5.1.12. Adequar à temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior.
- 5.1.13. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
 - 5.1.13.1. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius); Quando aquecidos encontra-se na faixa de 160°C a 180°C (cento e sessenta a cento e oitenta graus Celsius), com tolerância até 190°C (cento e noventa graus Celsius).
 - 5.1.13.2. A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;
 - 5.1.13.3. Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos;
 - 5.1.13.4. O óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais,
 - 5.1.13.5. Óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser recolhidos ou destinados para reciclagem. Os Resíduos de óleo de fritura devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, fora da área de produção.
- 5.1.14. Realizar o pré-preparo de carnes e/ou a manipulação de produtos lácteos em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos, por lote.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 5.1.15. . Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para a cocção.
- 5.1.16. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera, ou seja, carnes cruas abaixo de 4°C e carnes prontas acima de 65°C.
- 5.1.17. Atentar para as temperaturas de segurança dos produtos lácteos nas etapas de armazenamento, espera e distribuição.
- 5.1.18. Utilizar somente maionese industrializada.
- 5.1.19. Utilização de ovos: A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:
- 5.1.19.1. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;
- 5.1.19.2. Utilizar procedimentos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;
- 5.1.19.3. Devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como cremes, mousses, entre outros;
- 5.1.19.4. É proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;
- 5.1.19.5. Armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;
- 5.1.19.6. Conferir o prazo de validade dos ovos;
- 5.1.19.7. Não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;
- 5.1.19.8. Não deve ser feita a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação previamente ao armazenamento, e sim imediatamente antes da sua utilização.
- 5.1.20. Garantir que os alimentos preparados sejam mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana. Alimentos com temperaturas abaixo de 65°C devem ser descartados em até 3 horas.
- 5.1.21. A Contratada deverá realizar o controle e registro das temperaturas de refrigeração, congelamento, cocção e etapas de espera em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.
- 5.1.22. Realizar diariamente o recolhimento e armazenamento, conforme legislação vigente, de amostras de todos os itens do cardápio, em cada refeição, para fins de análise, caso necessário.
- 5.1.23. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

5.2. HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS

Nas atividades diárias, os funcionários da Contratada deverão:



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 5.2.1. Usar uniformes completos, bem conservados, limpos, passados, de cor clara, trocados diariamente, utilizado somente nas dependências internas da empresa.
- 5.2.2. Os funcionários devem higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e o Procedimento Operacional Padrão personalizado da unidade. As mãos não podem conter ferimentos, devendo as unhas ser conservadas curtas, limpas e sem esmalte.
- 5.2.3. Todos os funcionários deverão manter rigoroso asseio pessoal: banho diário; barba e bigode raspados; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; independente das demais medidas de higiene a serem observadas enquanto na área interna.
- 5.2.4. É estritamente vedada a utilização de adornos pessoais a todos os funcionários, com atuação direta ou indireta na área de produção, tais como: brincos, piercing em áreas expostas, colares, amuletos, pulseiras, fitas, relógios, anéis, unha e cílios postiços, alianças, perfumes fortes, maquiagem, etc.,
- 5.2.5. Os funcionários deverão comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde. Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. É expressamente vedada a presença de qualquer funcionário com suspeita de portar enfermidade transmissível.
- 5.2.6. As luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamento, quando indicadas, deverão ser utilizadas ininterruptamente e serem de material adequado e em boas condições sanitárias de uso, não dispensando, contudo, a lavagem frequente das mãos. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis. Essas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada. O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.
 - 5.2.6.1. Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.
 - 5.2.6.2. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.
 - 5.2.6.3. Quando houver o uso de sacos mangas de confeiteiro, eles devem ser descartáveis.
 - 5.2.6.4. A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.
- 5.2.7. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, ao chegar ao local de trabalho e entre troca de atividades, de acordo com as exigências da operação em execução.
 - 5.2.7.1. Garantir o fornecimento e o uso de todos os equipamentos de proteção individual por parte dos funcionários, de acordo com a atividade a ser realizada, como: capas, capote, máscaras, gorros,



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

propés, protetor auricular, luvas de malha de aço, dentre outros, sempre que necessário. A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como japonsa ou jaqueta térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

5.2.8. Os funcionários em período de avaliação ou teste devem fazer o uso completo dos uniformes.

5.3. HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES.

Cabe à Contratada:

- 5.3.1. **8.3.1-** Manter os utensílios, equipamentos e áreas destinadas à recepção, descarte e preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (detergentes neutros, sanitizantes e solução bactericida a base de cloro) e de acordo com as exigências da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.
- 5.3.2. Responsabilizar-se pela adoção de medidas necessárias, adequadas e suficientes para proteger os equipamentos, utensílios e instalações de toda e qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante a recepção, o armazenamento, manipulação, distribuição das refeições e descarte do lixo.
- 5.3.3. Acondicionar o lixo úmido das diversas áreas do serviço em embalagem descartável apropriada.
- 5.3.4. Acondicionar o lixo em área externa em recipientes coletores devidamente vedados, com capacidade suficiente para acolher os dejetos até o recolhimento pelo serviço público de coleta de lixo.
- 5.3.5. Utilizar em equipamentos (máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa entre outros), produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurantes alcalinos.
- 5.3.6. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais que disponham de registro concedido por órgãos regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Deve ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:
 - 5.3.6.1. Os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;
 - 5.3.6.2. O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
 - 5.3.6.3. Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.
- 5.3.7. Proceder diariamente e quantas vezes forem necessários, a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, tetos, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) e das dependências vinculadas ao serviço, observando as normas sanitárias vigentes e de boas práticas.
- 5.3.8. Outras atribuições a serem observadas pela Contratada:



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- O uso de escovas para limpeza e higienização limitar-se-á tão somente à limpeza de áreas físicas e utensílios, sendo vedado seu emprego na higiene das mãos.
- Os panos de chão deverão ser lavados diariamente em baldes e pias exclusivos para este fim, substituindo-se aqueles que se encontrarem desgastados.
- É vedada a utilização de utensílios de madeira (tábuas, suportes, bancos de apoio, bancadas e talheres) para o pré-preparo e preparo das refeições.
- É vedada a utilização de vassouras e/ou rodos com cabos de madeira.
- É proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
- É proibido fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento;
- É proibido reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como, vasilhames de produtos de limpeza para armazenar alimentos;
- É proibido animais nos locais de trabalho;
- É proibido escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

5.3.9. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

5.4. CONDIÇÕES SANITÁRIAS E RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS

5.4.1. A Contratada responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e qualidade dos alimentos e refeições respondendo perante a Contratante e outros órgãos do poder público, por qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma inadequados para os fins previstos no presente contrato.

5.4.2. A Contratante realizará recolhimento de amostras da alimentação preparada para realização de análises laboratoriais (microbiológica, físico-química, microscopia), por órgãos fiscalizadores competentes ou por empresa especializada e credenciada junto aos órgãos competentes, com o objetivo de avaliar a qualidade dos alimentos, sob pena de aplicação de penalidades previstas no Edital, cabendo à Contratada permitir o livre acesso ao recolhimento de amostras e realização de vistorias sempre que necessário. Essas amostras não poderão ser cobradas em nenhuma hipótese.

5.4.3. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação.

5.4.3.1. Os produtos congelados devem ser recepcionados a temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

5.4.3.2. Os pescados refrigerados devem ser recepcionados a temperatura de -0 a (zero meio a dois graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

5.4.3.3. As carnes refrigeradas devem ser recepcionadas a 0 até 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

5.4.3.4. Os demais produtos refrigerados devem ser recepcionados a temperatura 0 até 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante.

5.5. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

5.5.1. Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 5.5.1.1. 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 de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas. Apresentar revestimento interno apropriado, com juntas vedadas de forma a proporcionar controle rigoroso de temperatura para os gêneros alimentícios, em estrita observância às normas sanitárias vigentes.
- 5.5.1.2. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, esses devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.
- 5.5.1.3. As refeições de almoço e jantar devem ser transportadas em cubas de inox com tampas ou recipientes térmicos individuais e descartáveis, fabricados em isopor não tóxico, específico para alimentação. Que permita a conservação da temperatura ideal dos alimentos, não sendo permitida as que possam favorecer a sua contaminação. É vedada a distribuição de alimentos prontos que tenham sofrido algum processo de congelamento. Com talheres plásticos resistentes devidamente embalados. A depender da solicitação da unidade.
- 5.5.1.4. A (s) Unidade (s) de Acolhimento que possui mais de 100 usuários deverá fazer uso de balcão de distribuição aquecido e refrigerado. O balcão deve ser disponibilizado pela Contratante, bem como os recursos humanos para os momentos de distribuição das refeições.
- 5.5.1.5. A alimentação devidamente preparada será distribuída logo após a sua preparação, em embalagens e carros de transporte apropriados, conforme exigências da Vigilância Sanitária, até os locais determinados.
- 5.5.2. Transporte de produtos descartáveis:
 - 5.5.2.1. O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas e em veículos adequados e em boas condições de uso, limpeza e higiene.
 - 5.5.2.2. Os materiais descartáveis deverão ser fornecidos pela Contratada.

5.6. DO ARMAZENAMENTO

A Contratada deverá observar quanto aos:

- 5.6.1. Gêneros Alimentícios:
 - 5.6.1.1. As recomendações dos fornecedores para o adequado armazenamento dos alimentos adquiridos.
 - 5.1.1.1.1 Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração e congelamento, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 5.1.1.1.2 **8.6.1.1.2-** Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.
- 5.1.1.1.3 8.6.1.1.3- Produtos crus, ou minimamente processados que exalem odor, exsudem ou gotejem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.
- 5.6.1.2. Os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos perecíveis e não perecíveis adquiridos.
- 5.1.1.1.4 As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração e respectivas validades após descongelamento, mudanças de temperatura de armazenamento ou abertura da embalagem devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas às temperaturas e prazos de validade de, no máximo, a seguir:

I – Produtos Congelados:

- 5°C a 0°C (entre 5 graus Celsius negativos e zero grau Celsius) terão prazo de validade de até 10 dias;
- 10°C a - 6°C (entre 10 graus Celsius negativos e seis graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 20 dias;
- 11°C a -18°C (entre onze graus Celsius negativos e dezoito graus Celsius negativos) terá prazo de validade de até 30 dias;
- < -18°C (menor que dezoito graus negativos) terá prazo de validade de até 90 dias

II – Produtos Resfriados:

- Os pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius) e validade de até 3 dias;
- Os pescados pós-cocção até 2°C (dois graus Celsius) e prazo de validade de 1 (um) dia;
- Alimentos pós-cocção, exceto pescados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;
- Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 3 (três) dias;
- Espetos mistos, bife a rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de até 2 (dois) dias;
- Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;
- Maionese e misturas de maionese com outros alimentos até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 2 (dois) dias;
- Sobremesas e outras preparações com laticínios até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;
- Demais alimentos preparados até 4°C (quatro graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;
- Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas até 5°C (cinco graus Celsius) e validade de 3 (três) dias;
- Leite e derivados até 7°C (sete graus Celsius) e validade de 5 (cinco) dias;

OBS: No caso de abertura de embalagens, descongelamentos e fracionamentos, os parâmetros de validade estipulados nesse artigo não podem ser ampliados em relação aos prazos originais estipulados pelo fabricante.

No processo de resfriamento de um alimento preparado a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

- 5.6.1.3. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia como também utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.
- 5.6.1.4. Não será permitido o armazenamento de sobras de nenhum gênero do cardápio para fins de reaproveitamento para servir a usuários.
- 5.6.1.5. O uso correto e em quantidade adequada de estrados ou prateleiras destinados aos alimentos ou recipientes com alimentos, vedado o contato direto dos gêneros com o piso e as paredes. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 5.6.1.6. As recomendações quanto ao armazenamento dos produtos em prateleiras é que devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede no mínimo 10 cm, a fim de favorecer a ventilação.
- 5.6.1.7. As recomendações quanto à identificação dos alimentos armazenados, de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- 5.6.1.8. As recomendações quanto ao armazenamento dos alimentos depois de suas embalagens abertas, considerando que deverão ser transferidos para recipientes higienizados e adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), devidamente identificados. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência e/ou fracionamento. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, se não determinado pelo fabricante, deverá atender ao disposto no artigo 35.
- 5.6.1.9. A utilização correta de sacos plásticos e papéis impermeáveis apropriados para a proteção de alimentos, sendo expressamente vedada a reutilização desse material de proteção.
- 5.6.1.10. É vedado o armazenamento, por mais de uma semana de sobras de óleo vegetal resultantes da produção, e/ou proceder à transformação desse tipo de resíduo em outros subprodutos.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

5.1.1.1.5 A empresa deverá proceder ao descarte adequado desse tipo de resíduo, evitando seu despejo na rede de águas e esgoto, coletando-o em recipiente adequado, evitando impacto negativo ao meio-ambiente.

5.1.1.1.6 Cooperativas, empresas ou organizações não governamentais que trabalhem com o reaproveitamento do óleo de cozinha poderão ser acionadas para coleta periódica das sobras do óleo na Unidade de Alimentação, bastando para isso acionar a SUBSAS/ SEDESTMIDH, que fornecerá as listagens dessas entidades, sem qualquer ônus para a Contratada.

5.6.1.11. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem, ser armazenadas conforme recomendação e em separado dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

5.6.1.12. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado. Deve haver um procedimento de monitoramento e retirada diária da área de exposição à venda dos produtos com prazo de validade expirados ou produtos com embalagens danificadas.

5.6.2. Produtos tóxicos e ou de higienização:

5.6.2.1. As recomendações pertinentes quanto à área de estocagem, identificação e normas de utilização, não sendo permitido, sob nenhuma situação, armazená-los junto aos alimentos. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

5.6.2.2. Produtos descartáveis: as recomendações quanto ao armazenamento correto dos produtos descartáveis adquiridos, cuidando para que as embalagens originais não contaminem os alimentos.

5.7. Observar outras normas sanitárias, que por ventura não constarem nesse projeto básico.

6. DAS DATAS E HORÁRIO DE ENTREGA

6.1. As datas de entrega serão informadas pela SEDESTMIDH com antecedência mínima de 48 horas, à exceção das situações de calamidade e remoção de grupos populacionais no DF que serão informadas de acordo com a ocorrência.

6.2. A distribuição das refeições a todas as Unidades da SEDESTMIDH deverá ocorrer nos horários a seguir, podendo ser alterados a critério da SEDESTMIDH.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

Unidades de Acolhimento e UNISUAS

REFEIÇÃO	HORÁRIOS
Lanche - tipo I (Desjejum) - e Lanche - tipo II (Colação)	7h
Lanche - tipo III (Vespertino)	14h
Lanche - tipo IV (Ceia)	18h
Almoço	11h30
Jantar	18h
Lactário	Conforme a necessidade
Entrega diária	

Unidades de CRAS, Centros de Convivência, CREAS, Centro Pop e Centro da Diversidade.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Lanche - tipo III (Matutino e/ou Vespertino)	8h às 9h e/ou 14h às 15h
Entrega diária de segunda a sexta-feira, podendo ser entregue também aos sábados e/ou domingos.	

7. LOCAIS DE ENTREGA

- 7.1.** Os locais de entrega das refeições estão descritos no anexo II, porém, se necessário, poderão sofrer alterações dentro da área de atuação da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano e Social, cabendo à empresa contratada, após a devida comunicação por parte da Contratante, efetivar a entrega das refeições sem custos adicionais.
- 7.2.** Os locais de entrega para o atendimento às situações de calamidade pública e remoção de grupos populacionais não foram definidos, pois podem ocorrer em todo o território do Distrito Federal, e será informado à contratada no momento da solicitação de atendimento. O prazo para entrega dessas refeições deve ser urgente, em no máximo 12 horas a partir da comunicação da contratante que se manifestará de imediato.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 8.1.** O pagamento dos serviços realizados será de acordo com a legislação vigente, mediante apresentação das respectivas notas fiscais/faturas, devidamente atestadas pelos responsáveis nas unidades operativas desta Secretaria (Executores Locais), de acordo com os respectivos “mapas de distribuição de refeições”, devidamente conferidos e convalidados.
- 8.1.1.** Após esses procedimentos, a documentação acima disposta deverá ser encaminhada ao Executor Técnico do Contrato (Executor Global), acompanhada das certidões negativas de débito junto a RECEITA FEDERAL, GDF, FGTS, TST e INSS, bem como do comprovante de recolhimento dos encargos previdenciários, nos termos da Lei 8.212 de 24/07/91 e no parágrafo 2º do Art. 4º da Lei 9.032 de 28/04/95, em tempo hábil para a autorização do pagamento.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

8.2. Todos os serviços a serem fornecidos pela(s) Contratada(s) serão submetidos à inspeção de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas ou faltas relacionadas ao fornecimento e/ou operacionalização dos serviços estipulados, estando à liberação do pagamento vinculada a esta fiscalização.

9. DA VIGÊNCIA:

O Contrato deverá ter vigência de 180 (cento e oitenta) dias, contados de sua publicação na imprensa oficial, tendo em vista sua natureza emergencial, ressalvada a possibilidade de rescisão contratual em caso de conclusão dos procedimentos licitatórios referentes ao processo n.º380.000.569/2015 e 380.000.570/2015.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1.1. Fornecer todos os insumos, produtos e mão-de-obra necessária para completa execução dos serviços.

10.1.1.1. A Contratada deverá adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da Agricultura Familiar do DF, Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno - RIDE, podendo a contratante estabelecer as interlocuções necessárias com os órgãos e empresas do Sistema de Agricultura do Distrito Federal (Secretaria de Agricultura, EMATER e CEASA) para promover a viabilidade deste processo.

10.1.1.2. Para implementação da cláusula estabelecida acima, poderá ser realizado, no mínimo 2 vezes por semestre, cardápio especial com carnes, frutas, verduras e legumes **orgânicos, produzidos por produtores do DF ou da RIDE e certificados na forma da legislação, para realização do Dia da Produção Orgânica.**

10.1.2. A Contratada deverá executar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, tendo como referencial teórico o “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas” e outras publicações direcionadas as políticas públicas.

10.1.2.1. Caberá a SEDESTMIDH auxiliar no diagnóstico, planejamento, execução e monitoramento das atividades de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas pela contratada.

10.1.2.2. As ações não ocorrerão simultaneamente em todas as unidades. Caberá a SEDESTMIDH determinar o cronograma das atividades.

10.1.3. Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, inclusive aos sábados e domingos, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a unidade.

10.1.4. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

10.1.5. Levar ao conhecimento da SEDESTMIDH/Executor técnico, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços.

10.1.6. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva, e/ou reparadora de todos os equipamentos fornecidos pela Contratante ou pela Contratada, no prazo mínimo e levando-se em conta a importância do



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

equipamento para o funcionamento da unidade, para que não comprometa a segurança ou a qualidade do serviço prestado.

- 10.1.7. Disponibilizar, sempre que solicitado pela SEDESTMIDH/Executor técnico, amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado no serviço, sem custos adicionais.
- 10.1.8. Fornecer todo material descartável necessário ao serviço.
- 10.1.9. Manter permanentemente em serviço e em número suficiente, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infra-estrutura qualificado de forma a garantir o atendimento.
- 10.1.10. O pessoal necessário à execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, também que estes empregados, sem qualquer vinculação empregatícia com a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Humano e Social.
- 10.1.11. Manter sempre um preposto, nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.
- 10.1.12. Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período estipulado pela legislação pertinente, exame de saúde de seus empregados, ficando a Contratada responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos. Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica. Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde consequentes da atividade profissional. O PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.
- 10.1.13. Segurar, seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a lei.
- 10.1.14. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança de higiene e saúde do trabalhador, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários à execução do trabalho.
- 10.1.15. Garantir o fornecimento de todos os equipamentos de proteção individual aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, tais como: luva de malha de aço, protetor auricular e óculos de EPI.
- 10.1.16. Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) no prazo de até 3 (três) meses após a assinatura do Contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. Atualizar esses instrumentos sempre que houver necessidade, adequando à unidade e anexá-los ao manual vigente.

10.1.16.1. No mínimo, devem existir POP para:

I – higiene e saúde dos funcionários;



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

II – capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 15;

III – o controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV – transporte de alimentos;

V – higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

VI – higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII – controle integrado de vetores e pragas urbanas.

10.1.16.2. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

10.1.16.3. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve 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 a calibração de equipamentos.

10.1.16.4. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

10.1.17. Transportar as refeições em veículo adequado, em embalagem e acondicionamento corretos, verificando, rigorosamente, os horários de entrega estabelecidos pelas unidades:

10.1.17.1. A contratada deverá possuir veículo adequado para transporte de alimentos e na quantidade adequada com o objeto contratado. A qualquer momento a contratante poderá solicitar a comprovação, devendo ser feita por meio da apresentação Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo dos veículos próprios ou contratos de locação devidamente registrados em cartório público.

10.1.17.2. O veículo deverá possuir, atualizado, Certificado de Vistoria de Veículos de Transporte de Gêneros, sempre concedido pela autoridade sanitária competente, de acordo com o Código Sanitário vigente;

10.1.18. A contratada não poderá terceirizar os serviços de preparação/fabricação das refeições.

10.1.19. Responderá por danos e desaparecimento de bens patrimoniais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos a terceiros ou à Contratante, desde que fique comprovada a responsabilidade.

10.1.20. Caberá à Contratada disponibilizar o termo de recebimento e aceitabilidade (anexo I) em 2 vias das quais uma para a unidade e outra para a contratada.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

- 11.2.** Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado, bem como exigir da empresa a conserto ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso, de acordo com as exigências contidas no item 13.1.6 – Obrigações da Contratada.
- 11.3.** Efetuar os pagamentos na forma estabelecida no respectivo Contrato.
- 11.4.** Exercer por seus executores locais e executor global do contrato, acompanhamento e fiscalização sobre a execução dos serviços, anotando as ocorrências, dando ciência ao preposto da Contratada e determinando sua imediata regularização.

12. DAS PENALIDADES¹

- 12.1.** Em conformidade com o estabelecido nos incisos I e II do art. 87 da Lei 8.666/93, a Administração poderá, garantida a prévia defesa dentro do prazo previsto na lei, aplicar ao contratado as sanções administrativas de advertência e/ou multa, observadas as disposições do Decreto Distrital nº 26.851, de 30 de maio de 2006 ou legislação superveniente.
- 12.2.** As sanções de advertência e multa poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação do Ordenador de Despesas. Tais sanções serão consideradas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida e observado o princípio da proporcionalidade, consoante o previsto no §5º, inciso V, do art. 4º e Parágrafo único do art. 2º, do Decreto Distrital nº 26.851, de 30 de maio de 2006.
- 12.3.** Caso a empresa, sem justificativa, incorra em irregularidades e/ou infrações às cláusulas contratuais, ficará sujeita as sanções administrativas de advertência e/ou à multa compensatória correspondente ao grau de severidade, conforme tabela abaixo. Esses valores percentuais são estabelecidos sobre o valor do contrato/nota de empenho e atendem aos parâmetros definidos no art. 4º, inc. V e §1º, do Decreto Distrital nº 26.851/2006:

Grau	Nível de severidade	Valor percentual da penalidade a ser aplicada (*)
<i>Grau 1</i>	<i>leve</i>	<i>0,05%</i>
<i>Grau 2</i>	<i>moderada</i>	<i>0,10%</i>
<i>Grau 3</i>	<i>grave</i>	<i>0,50%</i>
<i>Grau 4</i>	<i>gravíssima</i>	<i>1,00%</i>

(*) a ser aplicado sobre o valor do contrato/nota de empenho.

¹ Em consonância aos Pareceres 236/2012 e 590/2012 da Procuradoria Administrativa da Procuradoria-Geral do Distrito Federal.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

12.4. Após a advertência, se não cumprida no prazo estabelecido, ou se não adotadas as providências saneadoras pela Contratada, serão aplicadas as penalidades financeiras.

12.5. As sanções são estabelecidas em função do grau de severidade da irregularidade ou infração, conforme definido no item 12.3:

12.5.1. As penalidades de advertência e a multa compensatória poderão ser aplicadas de forma concomitante e cumulativa na forma preconizada no item 14.2, uma vez que as irregularidades e infrações contratuais diferem em seu grau de gravidade (grau 1, grau 2, grau 3 e grau 4) e motivação para a infração.

12.5.2. A multa compensatória aplicada será correspondente ao grau de severidade (leve, moderada, grave e gravíssima) cujos valores percentuais serão estabelecidos sobre o valor do contrato/nota de empenho conforme os percentuais constantes na Tabela (item 14.3). As sanções serão agravadas quando se tratar de recorrência sobre a mesma irregularidade ou infração, já devidamente penalizada, situação em que será aplicado grau subsequente de penalidade.

12.6. As irregularidades e infrações, de acordo com seu grau de severidade, são apresentadas no quadro abaixo:

GRAU	CLÁUSULA INFRINGIDA OU IRREGULARIDADE CONSTATADA	FATO GERADOR DA PENALIDADE
12.6.1 - Grau 1 (Leve)	14.6.1.1- Deixar de cumprir com a boa apresentação da alimentação (decorado, agradável à vista, que atraiam a atenção e o apetite).	Por ocorrência
	14.6.1.2- Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do Contratante.	Por ocorrência
	14.6.1.3- Deixar de cumprir o horário de entrega dos lanches e refeições.	Por ocorrência
	14.6.1.4- Funcionário inadequadamente uniformizado ou utilizando acessórios não permitidos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos, colares, etc.), ou sem usar touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamento, ou ainda, qualquer inobservância ao item 8.2, do projeto básico (Normas Sanitárias aplicáveis à Higiene dos Funcionários).	Por ocorrência
12.6.2 - Grau 2 (Moderado)	14.6.2.1- Deixar de prestar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis após a constatação do defeito ou solicitação formal pelo Contratante.	Por ocorrência
	14.6.2.2- Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações ou deixar de conservá-las adequadamente. Desobediência ao item 8.4 subitem 2. do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.2.3- Não remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos.	Por ocorrência



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES,
IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS
SUBSECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

GRAU	CLÁUSULA INFRINGIDA OU IRREGULARIDADE CONSTATADA	FATO GERADOR DA PENALIDADE
	Desobediência ao item 8.6, subitem 1.4 do projeto básico.	
	14.6.2.4- Deixar de cumprir com a qualidade dos alimentos descritos nas especificações do cardápio/detalhamento complementar. Desobediência ao item 10.1 do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.2.5- Não assegurar os funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, conforme preceitua a lei e/ou não apresentar à Contratante documentos comprobatórios. Desobediência ao item 13.1, subitem 13. do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.2.6- Não providenciar, de acordo com o período estipulado em legislação vigente, exame de saúde dos funcionários, além de não apresentá-los ou não facilitar o acesso à Contratante. Desobediência ao item 13.1, subitem 12. do projeto básico.	Por ocorrência
12.6.3 - Grau 3 (Grave)	14.6.3.1- Não registrar, de acordo com a legislação trabalhista vigente, os funcionários e efetuar todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, além de não apresentar, quando solicitado, documento legal para a comprovação de referido pagamento de impostos. Desobediência ao item 13.1, subitem 10 do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.3.2- Não manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional compatível ao número de refeições, durante todo o expediente, segundo a Resolução nº380/2005 do CFN. (e/ou legislação superveniente). Desobediência ao item 13.1, subitem 3 do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.3.3- Não seguir a gramatura e características das preparações e líquidos definidas no presente documento infringindo as especificações do item 10 – Especificações Técnicas De Produção Das Refeições – ou não obedecer ao detalhamento complementar disposto no item 11 do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.3.4- Não executar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional, tendo como referencial teórico o “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas” e outras publicações direcionadas as políticas públicas. Desobediência ao item 13.1, subitem 2 do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.3.5- Deixar de cumprir integralmente o cardápio aprovado, sem prévia autorização do Contratante. Desobediência ao item 10.1, subitem 1.1. do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.3.6- Não respeitar as normas de segurança, higiene e saúde do trabalhador. Desobediência ao item 13.1, subitem 1.14 do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.3.7- Não ter elaborado e implementado o Manual de Boas	Por ocorrência



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

GRAU	CLÁUSULA INFRINGIDA OU IRREGULARIDADE CONSTATADA	FATO GERADOR DA PENALIDADE
	Práticas de Fabricação e/ou os POP, de acordo com o prazo definido. Desobediência ao item 13.1, subitem 16.1 do projeto básico.	
	14.6.3.8- Não disponibilizar para a assepsia das mãos de funcionários produtos adequados para esse procedimento. Desobediência ao item 8.2, subitem 2.2 e 2.7 do projeto básico.	Por ocorrência
	14.6.3.9- Não adotar as recomendações do subitem 8.5, alusivo ao Transporte, desse projeto básico do item 8 Das normas sanitárias, em acordo com a RDC ANVISA 216/2004. (e/ou legislação superveniente).	Por ocorrência
12.6.4 GRAU 4 (Gravíssima)	14.6.4.1 - Cobrar preços superiores ao fixado neste contrato.	Por ocorrência
	14.6.4.2 - Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ou, ainda, como ingrediente para outra preparação.	Por ocorrência
	14.6.4.3 - Servir alimento contaminado, ou que por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da segurança sanitária. Desobediência ao item 8, subitem 1 do projeto básico.	Por ocorrência

12.7. As penalidades previstas não impedem outras sanções advindas de lei aplicável aos contratos administrativos.

13. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

13.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 65 da Lei nº. 8.666/93, vedada à modificação do objeto.

13.2. A alteração de valor contratual decorrente de reajuste de preço, compensação ou penalização financeira, previstos em contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares, até o limite do respectivo valor, será feita por apostilamento, dispensada a celebração de aditivo.

14. DA RESCISÃO AMIGÁVEL

14.1. O contrato poderá ser dissolvido por 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 objeto contratado.



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

15. DA RESCISÃO

- 15.1.** O contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma dos artigos 77 a 79 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-se a Contratada às consequências determinadas no art. 80 desse diploma legal, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 15.2.** Nesse caso, poderá ser aplicada multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total pactuado, nos termos do inciso II, do artigo 87, da Lei nº 8666/93.

16. DOS DÉBITOS PARA COM A FAZENDA PÚBLICA

- 16.1.** 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.

17. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ASSINATURA DO CONTRATO

- 17.1.** Apresentar Laudo de Inspeção (ou documentação semelhante), na data da contratação, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do manual de boas práticas de fabricação, por órgão oficial de competência, e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais (conforme inciso IV do art. 30 da lei 8.666/1993, Portaria n. 1.428/MS de 1993 da ANVISA e legislação superveniente).
- 17.2.** Não será aceito documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigência.
- 17.3.** A não apresentação do Laudo ou Declaração vigente, segundo as condições estabelecidas acima, desclassificará a empresa do certame.
- 17.4.** Apresentar, atualizado e personalizado, em versão impressa, na data da contratação, o Manual de Boas Práticas de Fabricação ou Manipulação da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste certame (conforme inciso IV do art. 30 da lei 8.666/1993 e a Portaria n. 1.428/MS de 1993 da ANVISA, Resolução RDC Nº 275, de 20/10/2002 e Resolução RDC Nº216 de 15/09/2004 da ANVISA) e legislação superveniente).
- 17.5.** Apresentar, no momento da assinatura do contrato, a comprovação de possuir no seu quadro permanente profissional nutricionista, de nível superior, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, com contrato de trabalho, que deverá ser comprovado mediante a apresentação da Carteira de Trabalho e Previdência Social



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

(CTPS). Caso o profissional seja sócio ou proprietário da empresa participante, o mesmo deverá constar do Registro no CRN e a comprovação deverá ser por meio do Estatuto ou Contrato Social registrado na Junta Comercial.

17.6. Declaração de que possui condições técnicas e operacionais de iniciar as entregas após a assinatura do contrato.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. O pagamento pelo serviço de fornecimento de refeições será efetuado à empresa Contratada no mês subsequente aos serviços prestados. A empresa Contratada deverá emitir nota fiscal de serviços prestados conforme relatório consolidado autorizado pela SEDESTMIDH, contendo a totalidade do quantitativo de refeições servidas no mês, comprovados mediante a apresentação dos relatórios diários de conferência emitidos pelo Gestor local.

Brasília, 02 de Novembro de 2015.

Roberta Rodrigues de Sousa
Matrícula: 103.888-5
Assessora

Aprovo o presente projeto básico, de acordo com o inciso I, do art. 7º da Lei nº 8.666/1993, e Portaria nº 25/2015-SUAG/SEDESETMIDH.

Solange Stela Serra Martins
Matrícula: 103.516-9
Subsecretária de Assistência Social



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

ANEXO II

Quantitativo total de 180 (cento e oitenta) dias dos lanches e alimentação para crianças de 0 a 12 meses. Compreende o Lote I e Lote II.

Tipo de refeição	Quantitativo (180 dias)
Lanche - Tipo I – Desjejum	65.520
Lanche - Tipo II – Colação	20.520
Lanche - Tipo III – Vespertino e/ou Matutino	491.520
Lanche - Tipo IV – Ceia	16.920
Alimentação para crianças de 0 a 12 meses – lactário	4.680

Quantitativo total de 180 dias das refeições (almoço e jantar). Compreende o Lote I e Lote II.

Tipo de refeição	Quantitativo (180 dias)
Almoço	108.720
Jantar	65.520



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

Distribuição do Lote I

Unidades	Endereço	Quantidade mensal
CRAS		
CRAS Arapoanga	QUADRA 3 CONJUNTO H CASA 06, ARAPOANGA / PLANALTINA	1.000
CRAS Brasília	515 Norte, 2º andar	500
CRAS Estrutural	QUADRA 05 A/E 02 SETOR OESTE / ESTRUTURAL	1.000
CRAS Fercal	RODOVIA DF 150, KM 12, QUADRA 03, ÁREA ESPECIAL	500
CRAS Guará	EQ 15/26 ÁREA COMUNAL 01 / GUARÁ	500
CRAS Itapoã	QUADRA 61 AE 3 DEL LAGO / ITAPOÃ	1.000
CRAS Núcleo Bandeirante	AV. CENTRAL A/E - LOTE "E"	500
CRAS Paranoá	QUADRA 03 A/E 7 / PARANOÁ	500
CRAS Planaltina	A/E - H LOTE - 06 / SEDE / PLANALTINA	1.500
CRAS Riacho Fundo I	QS12 A/E LOTE F / RIACHO FUNDO I	500
CRAS Riacho Fundo II	QC 4 ÁREA ESPECIAL / RIACHO FUNDO II	500
CRAS Santa Maria	EQ 209/309 / SANTA MARIA SUL	1.000
CRAS São Sebastião	ÁREA ESPECIAL - QUADRA 201 - RESIDENCIAL OESTE / SÃO SEBASTIÃO	500
CRAS Sobradinho	QUADRA - 06 AE 03 LOTES 6/7 / SOBRADINHO	500
CRAS Sobradinho II	AR 13 AE 5 (COER) / SOBRADINHO II	500
CRAS Varjão	QUADRA 07 CONJUNTO D LOTE 01 A / VARJÃO	500
CREAS		
CREAS Estrutural	Área Especial 09-Setor central	200
CREAS Planaltina	A. E. - H - LOTE 06 - Setor Central	200
Creas Sobradinho	QD 06 A.E. Nº. 03 - Sobradinho	200



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

Distribuição das unidades e quantitativos de Lanches Tipo III.

Centro de Convivência		
Centro de Convivência Estrutural	Quadra 03 A/E 04 Setor Leste	2.000
Centro de Convivência Núcleo Bandeirante	3ª Avenida, Bloco 1915, A/E	1.500
Centro de Convivência Paranoá	Quadra 02, A/E S/ Nº	2.000
Centro de Convivência Planaltina	A/E - H Lote 06	2.000
Centro de Convivência Riacho Fundo I	QS12 A/E Lote F	3.000
Centro de Convivência Santa Maria	Entre Quadras 209/309 Área Especial B - Santa Maria Sul	2.000
Centro de Convivência Sobradinho	Quadra 06, A/E 03, lote 06/07	2.500
Centro		
Centro Pop Brasília	SGAS 903, Conjunto, "C"	8.000
Subtotal Mensal		34.600
Subtotal - 180 dias		207.600

Quantitativo total do Lote I dos lanches

Tipo de refeição	Quantitativo Total Lote I (180 dias)
Lanche Tipo III	207.600



DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SUAG/SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

Distribuição do Lote II

Unidades	Endereço	Quantidade mensal
CRAS		
CRAS Areal	QS 9, Lote 1 ao 7, Areal - Águas Claras	500
CRAS Brazlândia	A.E 02 QD.01 ST. VEREDAS. / BRAZLÂNDIA	1.000
CRAS Candangolândia	QR 02 ÁREA ESPECIAL / CANDANGOLÂNDIA	500
CRAS Ceilândia Norte	QNN 15 A/E / CEILÂNDIA	500
CRAS Ceilândia Sul	QNM - 15 A/E MODULO A. / CEILÂNDIA	500
CRAS P Sul	EQNP 12/16 LOTE C AE P SUL / CEILÂNDIA	1.000
CRAS Gama	A.E 11/13, SETOR CENTRAL / GAMA	1.000
CRAS Recanto das Emas	QUADRA 602 AE, LOTE 01 AVENIDA BURITIS	1.000
CRAS Taguatinga	QNG - 27 A/E - 04 / TAGUA NORTE / TAGUATINGA	500
CRAS Samambaia	QN 317 ÁREA ESPECIAL 2 - SAMAMBAIA SUL	500
CRAS Samambaia Expansão	EXPANSÃO DA SAMAMBAIA QR 833 CONJ 08 LT 01	500
CREAS		
Creas Brasília	SGAS 614/615 Lote 104 (L2 Sul)	200
Creas Brazlândia	A.E. Nº. 01 lotes K/L	200
Creas Ceilândia Norte	QNM 16 A.E. Módulo A.- Ceilândia Norte	200
Creas Gama	AE 11/!3 Setor Central	200
Creas Samambaia	Quadra 408 Conjunto 01 Casa 01	200
Creas Taguatinga	A.E. Nº. 09 -Setor "D" Sul - Taguatinga Sul	200



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL
SUBSECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Distribuição das Unidades e quantitativos de Lanches Tipo III.

Centro de Convivência		
Centro de Convivência Bernardo Sayão	QNM 36/38 AE Setor M Norte	2.000
Centro de Convivência Brazlândia Central	Área Especial 01 norte lotes M/N	3.500
Centro de Convivência Ceilândia Norte	QNN 15, Módulo "A" Ceil. Norte	2.000
Centro de Convivência Ceilândia Sul	QNN 16, Módulo "A"	2.500
Centro de Convivência Gama Leste	E/Q 8/10, Área Especial, Setor Leste	2.500
Centro de Convivência Gama Oeste	A/E entre quadra 13/17 – Setor Oeste	2.500
Centro de Convivência Gama Sul	A/E entre quadra 05/11 Setor Sul próximo ao 9º Batalhão PM	1.000
Centro de Convivência Granja das Oliveiras	Vargem da Benção-Estrada Parque Taguatinga/Gama - km 03	3.500
Centro de Convivência Guariroba	CNL 1 Projeção A A/E	1.500
Centro de Convivência Parada	CNL 1 Projeção A A/E	500
Centro		
Centro Pop Taguatinga	QNF 24 Área Especial F	6.000
Centro de Referência da Diversidade	SGAS 614/615 Lote 104 (L2 Sul)	200
Subtotal Mensal		36.400
Subtotal - 180 dias		218.400



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL
SUBSECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Distribuição por Unidade de Acolhimento e quantitativo de Lanches Tipo I,II,III, IV e lactário.

Unidade	Endereço	Lanche Tipo I (Desjejum)	Lanche Tipo II (Colação)	Lanche Tipo III (Vespertino)	Lanche Tipo IV (Ceia)	Alimentação para crianças de 0 a 12 meses
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças - Casa Lar - Ceilândia	QNM 21 conj. M casa 03 Ceilândia Sul	390	390	390	390	100
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças - Casa Lar - Guará	QE 17 conj. K casa 47 Guará II	390	390	390	390	100
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças - Casa Lar - Recanto das Emas	Q.108 Área Especial 14 Recanto das emas	390	390	390	390	100
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças em situação de rua	SGON Quadra 06 Bloco "G" - Asa Norte	600	600	600	0	0
Unidade de Acolhimento para Idosos	QNF 24 Área Especial, Taguatinga Norte	600	600	600	600	0
Unidade de Acolhimento para Mulheres	QSD AE N.º 09, Setor "D" Sul	1.050	1.050	1.050	1.050	0
Unidade de Acolhimento para Adultos e Famílias em situação de rua	QS 09 Lote 1/7 Águas Claras	6.000	0	6.000	0	300
Situações de Calamidade e Remoção de Grupos Populacionais	Todo o DF	1.500	0	1.500	0	180
Subtotal Mensal		10.920	3.420	10.920	2.820	780
Subtotal - 180 dias		65.520	20.520	65.520	16.920	4.680



GOVERNO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES,
IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

Quantitativo de Refeições (almoço e jantar) para as Unidades de Acolhimento, Centro POP e Unisuas 24h em Situações de Calamidade e Remoção de Grupos Populacionais.

Unidade	Endereço	Almoço	Jantar
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças - Casa Lar - Ceilândia	QNM 21 conj. M casa 03 – Ceilândia Sul	390	390
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças - Casa Lar - Guará	QE 17 conj. K casa 47 - Guará II	390	390
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças - Casa Lar - Recanto das Emas	Q.108 Área Especial 14 Recanto das Emas	390	390
Unidade de Acolhimento para Adolescentes e Crianças em situação de rua	SGON Quadra 06 Bloco "G" – Asa Norte	600	600
Unidade de Acolhimento para Idosos	QNF 24 Área Especial, Taguatinga Norte.	600	600
Unidade de Acolhimento para Mulheres	QSD AE N.º 09, Setor "D" Sul.	1.050	1.050
Unidade de Acolhimento para Adultos e Famílias em situação de rua	QS 09 Lote 1/7 Águas Claras	6.000	6.000
Centro POP Taguatinga	QNF 24 Área Especial F	3.600	-
Centro POP Brasília	SGAS 903, Conjunto, "C"	3.600	-
Situações de Calamidade e Remoção de Grupos Populacionais	Todo o DF	1.500	1.500
Subtotal Mensal		18.120	10.920
Subtotal - 180 dias		108.720	65.520
Subtotal das refeições		174.240	



GOVERNO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES,
IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

Quantitativo Total do Lote II dos lanches e alimentação para crianças de 0 a 12 meses.

Tipo de refeição	Quantitativo Total Lote II (180 dias)
Lanche - Tipo I – Desjejum	65.520
Lanche - Tipo II – Colação	20.520
Lanche - Tipo III – Vespertino e Matutino	283.920
Lanche - Tipo IV – Ceia	16.920
Alimentação para crianças de 0 a 12 meses – lactário	4.680

Quantitativo Total do Lote II das refeições (almoço e jantar).

Tipo de refeição	Quantitativo Total Lote II (180 dias)
Almoço	108.720
Jantar	65.520



GOVERNO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES,
IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

TIMBRE DA EMPRESA

Nome da empresa:
Endereço da Empresa:
C.N.P.J.:
Validade da Proposta:

PROPOSTA DE PREÇOS PARA O LOTE 1

TIPO DE REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (A)	QUANTID. MENSAL ESTIMADA (B)	VALOR MENSAL ESTIMADO (C)	QUANTID ESTIMADA 180 DIAS (D)	VALOR ESTIMADO POR 180 DIAS (E)
Lanche – tipo III - Vespertino e Matutino	XXXX	34.600	XXXX	207.600	XXXX

(1) Considera-se como Valor mensal estimado a multiplicação da coluna A x B.

(2) Considera-se como Valor estimado por 180 dias a multiplicação da coluna A x D.

(3) Considera-se como Valor Total do Lote a soma da coluna E.

Local e data de assinatura

ASSINATURA
NOME DO RESPONSÁVEL
CARGO DO RESPONSÁVEL



GOVERNO DISTRITO FEDERAL
SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES,
IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 001/2015 – SEDESTMIDH - REPETIÇÃO

TIMBRE DA EMPRESA

Nome da empresa:
Endereço da Empresa:
C.N.P.J.:
Validade da Proposta:

PROPOSTA DE PREÇOS PARA O LOTE 2

TIPO DE REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (A)	QUANTID. MENSAL ESTIMADA (B)	VALOR MENSAL ESTIMADO (C)	QUANTID ESTIMADA 180 DIAS (D)	VALOR ESTIMADO POR 180 DIAS (E)
Lanche – tipo I - Desjejum		10.920		65.520	
Lanche – tipo II - Colação		3.420		20.520	
Lanche – tipo III - Vespertino e Matutino		47.320		283.920	
Lanche tipo IV - Ceia		2.820		16.920	
Alimentação para crianças de 0 a 12 meses - lactário		780		4.680	
Almoço		18.120		108.720	
Jantar		10.920		65.520	

- (1) Considera-se como Valor mensal estimado a multiplicação da coluna A x B
(2) Considera-se como Valor estimado por 180 dias a multiplicação da coluna A x D
(3) Considera-se como Valor total do Lote a soma da coluna E.

Local e data de assinatura

ASSINATURA
NOME DO RESPONSÁVEL
CARGO DO RESPONSÁVEL