



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES,
IGUALDADE RACIAL E DH

Diretoria de Contratos e Convênios

PEDIDO DE PROPOSTA – DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 005/2017 – SUAG/SEDESTMIDH

| | |
|---|--|
| <p>UNIDADE REQUISITANTE:</p> | <p>Processo SEI nº: 00431-00007199/2017- 38</p> |
| <p>Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUBSAN</p> | <p>Principal: 00431.000391/2017</p> |

ENTREGA DA PROPOSTA: Até às 12 horas do dia 27 de novembro de 2017

EMAIL: chamamentopublico@sedestmidh.df.gov.br

CONDIÇÕES:

O proponente deverá apresentar suas propostas via e-mail:

chamamentopublico@sedestmidh.df.gov.br, com anexos até 19MB, até às **12 horas do dia 27 de novembro de 2017** em conformidade com os dados requeridos neste documento, bem como com o ANEXO V do Termo de Referência, lembrando que esta Secretaria não se responsabilizará por eventuais extravios ou falhas na transmissão.

- A empresa interessada deverá apresentar a documentação necessária em atendimento às exigências deste Pedido de Proposta – PEP, de forma digitalizada, no mesmo e-mail em conjunto à proposta, sendo o tamanho máximo de 19MB de anexos por e-mail enviado;
- **PRAZO DE VIGÊNCIA:** será de até 180 (cento e oitenta) dias, não prorrogáveis ou ainda, poderá ser rescindido antes de completar o prazo anteriormente descrito, quando da conclusão do processo licitatório (proc. Nº **00431.000391/2017**), que se encontra em fase de instrução.
- **PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** no mínimo 60 (sessenta) dias.

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 do Termo de Referência.

O vencedor do certame terá um prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar documentação original ou cópias autenticadas contados da publicação do resultado, bem como o prazo de 5 (cinco) dias úteis para assinatura do Contrato.

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.

Visa o presente Pedido de Proposta selecionar para Contratação Emergencial, por meio de dispensa de licitação, com fundamento no disposto no art. 24, inciso IV da Lei nº 8.666/93, empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição para gestão do Restaurante Comunitário do Gama, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições, adequadas e saudáveis, nos horários, valores, condições, especificações e quantidades constantes do Termo de Referência em anexo, para atender às necessidades da Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos do Distrito Federal.

1. DA PROPOSTA DE PREÇOS

1. 1. Deverá ser apresentada constando a expressão: “**PROPOSTA DE PREÇO PARA DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 005/2017**” e os dados da empresa interessada em conformidade com Anexo V do Termo de Referência;

1. 1.1. São requisitos da proposta *sob* pena de ser desconsiderada:

- 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 (sessenta) 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 e Anexo(s), a marca da empresa que oferecer a proposta, não sendo aceito propostas opcionais;
- f. **O valor cotado não poderá ser superior e/ou excessivamente inferior ao estimado para o lote ou item.**
- 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.
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. Declaração de disponibilidade, na data da contratação, de profissional da área de nutrição, de nível superior, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com contrato de trabalho, que deverá ser comprovado mediante a apresentação da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou por meio de contratos de prestação de serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum. Caso o profissional seja sócio ou proprietário da empresa participante, o mesmo deverá constar do registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN e a comprovação deverá ser por meio do Estatuto ou Contrato Social registrado na Junta Comercial;
2. 3.2. Registro da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas em plena validade da data da assinatura do contrato;
2. 3.3. Declaração comprovando a ciência das condições do local de execução do objeto da contratação, bem como das condições ambientais e dos equipamentos, nos termos da Decisão nº 4574/2011 – TCDF, de 15 de novembro de 2011 e Decisão nº 5556/2011, de 08 de novembro de 2011;
 2. 3.3.1. Declaração de ciência de que o funcionamento da Unidade somente ocorrerá com a apresentação de todos os itens relacionados no Anexo III, bem como da manutenção corretiva e preventiva de pinturas, vazamentos, desentupimento de instalações hidráulicas, dentre outros itens relacionados no presente Termo de Referência, às suas expensas.
 2. 3.3.2. A proponente ao optar pela não realização da vistoria, deverá declarar em sua proposta que se abstém da visita técnica e que tem conhecimento de todos os detalhes técnicos em relação aos locais e objeto da contratação, considerando a faculdade de realizar a vistoria, não poderá a proponente alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existente para eximir-se das obrigações assumidas.
 2. 3.3.3. A vistoria não é obrigatória, sendo facultado ao proponente optar por declarar que se abstém de realizá-la, assumindo completa responsabilidade pelos imprevistos e problemas decorrentes do desconhecimento da realidade dos equipamentos públicos, em razão de sua não realização.
2. 4. Versão, atualizada e personalizada, do Manual de Boas Práticas para Manipulação, Produção ou Fabricação de Alimentos da Unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste certame licitatório, conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e item “a” da Decisão nº 6277/2013 – TCDF e legislação superveniente.

2. 5. Laudo de Inspeção ou documentação análoga, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da unidade onde a empresa executa ou executou suas atividades operacionais à semelhança do objeto deste certame licitatório, de onde foi Atestada ou Certificada a capacidade Técnica prevista no item 5.1.7, conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e item “a” da Decisão nº 6277/2013 – TCDF.
2. 5.1. Não será aceito documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigências.
2. 5.2. A não apresentação do Laudo ou Declaração, segundo as condições estabelecidas acima, ou de documento que englobe o referido laudo como requisito, implicará na impossibilidade de contratação da referida empresa.
2. 6. Atestado(s) ou Certidão(ões) de Aptidão Técnico-Operacional registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva região onde a empresa executa seus serviços, que comprove(m) que a proponente tenha executado para órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, ou ainda para empresas privadas, serviços contínuos de preparo e fornecimento de alimentação, à semelhança do objeto desta contratação:
2. 6.1. O(s) Atestado(s) ou Certidão(ões) deverá(ão) comprovar de forma clara e objetiva a capacidade técnica operacional da prestação dos serviços contínuos de preparo e fornecimento no quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado de refeições diárias do tipo almoço previsto no item 8.5 do Termo de Referência.
2. 6.2. Admitindo-se o somatório dos atestados de capacidade técnica para comprovação da qualificação técnica estabelecida no objeto constante do Anexo I deste Termo de Referência, somente serão aceitos os atestados que certificarem a execução de objeto compatível em concomitância de período, de acordo com a Decisão nº 3.743/11 – TCDF.
- 2. 7. Qualificação econômico-financeira**
2. 7.1. 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. 7.2. 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. 7.2.1. 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:
2. 7.2.2. Empresa constituída no ano em curso poderá substituir o balanço anual por balanço de abertura, devidamente autenticado pela Junta Comercial.

ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

LG = -----

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

ATIVO CIRCULANTE

LC = -----

PASSIVO CIRCULANTE

ATIVO TOTAL

SG = -----

PASSIVO CIRCULANTE+ EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

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

| DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR |
|---|
| <p>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.</p> <p>Brasília-DF, ____ de _____ de ____.</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Representante Legal</p> <p>o</p> |

2. 9. 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 <http://www.transparencia.df.gov.br/#/empresa-punida>.

2. 10. 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 lotado na SEDESTMIDH 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. 11. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos neste documento.
2. 12. Os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.
2. 13. 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. 14. 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.
2. 15. Os interessados terão ainda que atender a todos os requisitos constantes no Termo de Referência – Anexo I.

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 CONTRATADA 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 nº 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.

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 mantiver 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.

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 pela 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 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 - SEDESTMIDH.

Brasília, 21 de novembro de 2017.

CAMILA BARBOSA ALVES
SUBSECRETÁRIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL

ANEXO I do Edital

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL

DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA GESTÃO DO RESTAURANTE COMUNITÁRIO DO GAMA - DISTRITO FEDERAL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO PRESENTE DOCUMENTO.

BRASÍLIA, 20 DE NOVEMBRO DE 2017.

1. OBJETO

Contratação Emergencial por meio de Dispensa de Licitação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição para gestão do Restaurante Comunitário do Gama, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições, adequadas e saudáveis, nos horários, valores, condições, especificações e quantidades constantes deste documento.

2. JUSTIFICATIVA

A Constituição Federal por meio da Emenda Constitucional nº 64, de 04 de fevereiro de 2010, que alterou a redação do art. 6º da Constituição Federal, introduziu a alimentação como um direito social de todos os cidadãos, bem como a assistência aos desamparados, sendo portanto, dever do Estado garantir a alimentação de forma regular, saudável, equilibrada e de qualidade nos aspectos da nutrição e da segurança alimentar. Nesse sentido, o programa “Restaurantes Comunitários” foi elaborado perante a necessidade de fornecer à população, prioritariamente em situação de insegurança alimentar do Distrito Federal, refeições saudáveis e adequadas, de acordo com os padrões higiênico-sanitários, as recomendações nutricionais do Ministério da Saúde a um preço acessível.

O Decreto Distrital n.º 33.329, de 10 de novembro de 2011 que regulamenta a Lei Distrital nº 4.601, de 14 de julho de 2011, que instituiu o Plano de Superação da Extrema Pobreza, dispõe em seu art. 11 que a rede de equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional, em consonância com as normas federais, é “o conjunto de estruturas operacionais que têm como finalidade principal a redução dos índices de insegurança alimentar da população e a ampliação do acesso físico e financeiro a uma alimentação adequada e saudável, respeitando as diversidades culturais”.

Inserido nesse contexto, o programa dos Restaurantes Comunitários é uma modalidade de equipamento público de Segurança Alimentar e Nutricional de acesso universal, voltado prioritariamente às pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, conforme preconizado no inciso I, § 1º do art. 3º do Decreto nº 33.329/2011.

Sua implantação, por meio desta Secretaria de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos, tem como meta a implantação de Unidades em áreas com maior índice de insegurança alimentar e vulnerabilidade social ou que alcance tais áreas, levando em consideração a cultura local e o respeito a hábitos saudáveis.

Visando atender pessoas e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional na Região Administrativa do Gama/Distrito Federal e levando-se em consideração as ações desta Secretaria, voltadas para o desenvolvimento de atividades e programas, a presente contratação emergencial busca evitar descontinuidade da política pública com a disponibilização de contratação imediata diante de impossibilidade da atual contratada em executar os ajustes até o término da vigência contratual.

Por oportuno, informamos que foi autuado e está sendo instruído processo nº 00431.000391/2017-SEI, que visa contratar, por meio de Registro de Preços empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição para gestão do Restaurante Comunitário do Gama, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições, adequadas e saudáveis.

Há que se falar ainda que do princípio da supremacia do interesse público, princípio geral do Direito Administrativo decorrem outros princípios, tais quais o da continuidade do serviço público e o do dever inescusável do Estado em prestá-lo, assim, levando-se em consideração todos os procedimentos administrativos pelos quais uma contratação emergencial deve passar até a conclusão de seu rito, visando não descontinuar a prestação do serviço público, resta concluída a presente justificativa.

3. LOCAL E INÍCIO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

3.1. O objeto do presente Termo de Referência será executado no seguinte endereço:

| UNIDADE | ENDEREÇO |
|---------|--|
| Gama | SETOR CENTRAL - AE DO COMPLEXO ESPORTIVO DO GAMA - ESTÁDIO |

3.2. As atividades no Restaurante Comunitário deverão ser iniciadas em até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato, prorrogáveis a critério da CONTRATANTE.

4. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

4.1. A fiscalização do contrato será exercida por um representante da Administração Pública, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato.

4.2. O executor de contrato indicado pela CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

4.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

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

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E VISTORIA

A proponente vencedora deverá apresentar no momento da assinatura do contrato:

5.1. Declaração de disponibilidade, na data da contratação, de profissional da área de nutrição, de nível superior, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, com contrato de trabalho, que deverá ser comprovado mediante a apresentação da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou por meio de contratos de prestação de serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum. Caso o profissional seja sócio ou proprietário da empresa participante, o mesmo deverá constar do registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN e a comprovação deverá ser por meio do Estatuto ou Contrato Social registrado na Junta Comercial;

5.2. Registro da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas em plena validade da data da assinatura do contrato;

5.3. Declaração comprovando a ciência das condições do local de execução do objeto da contratação, bem como das condições ambientais e dos equipamentos, nos termos da Decisão nº 4574/2011 – TCDF, de 15 de novembro de 2011 e Decisão nº 5556/2011, de 08 de novembro de 2011.

5.3.1. A vistoria não é obrigatória, sendo facultado ao proponente optar por declarar que se abstém de realizá-la, assumindo completa responsabilidade pelos imprevistos e problemas decorrentes do desconhecimento da realidade dos equipamentos públicos, em razão de sua não realização.

5.3.2. A proponente ao optar pela não realização da vistoria, deverá declarar em sua proposta que se abstém da visita técnica e que tem conhecimento de todos os detalhes técnicos em relação aos locais e objeto da contratação, considerando a faculdade de realizar a vistoria, não poderá a proponente alegar desconhecimento das condições e grau de dificuldade existente para eximir-se das obrigações assumidas.

5.3.3. Declaração de ciência de que o funcionamento da Unidade somente ocorrerá com a apresentação de todos os itens relacionados no Anexo III, bem como da manutenção corretiva e preventiva de pinturas, vazamentos, desentupimento de instalações hidráulicas, dentre outros itens relacionados no presente Termo de Referência, às suas expensas.

5.4. Versão impressa, atualizada e personalizada, do Manual de Boas Práticas para Manipulação, Produção ou Fabricação de Alimentos da Unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais destinadas ao cumprimento da finalidade deste certame licitatório, conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e item “a” da Decisão nº 6277/2013 – TCDF e legislação superveniente.

5.5. Laudo de Inspeção ou documentação análoga, referente às condições sanitárias vigentes, inclusive comprovando a efetiva implantação do Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da unidade onde a empresa executa ou executou suas atividades operacionais à semelhança do objeto deste certame licitatório, de onde foi Atestada ou Certificada a capacidade Técnica prevista no item 5.1.7, conforme inciso IV do art. 30 da Lei nº 8.666/1993, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 – ANVISA, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e item “a” da Decisão nº 6277/2013 – TCDF.

5.5.1. Não será aceito documento que comprove pendência e/ou irregularidade, ou ainda, que conste prazo para regularização de exigências.

5.5.2. A não apresentação do Laudo ou Declaração, segundo as condições estabelecidas acima, ou de documento que englobe o referido laudo como requisito, implicará na impossibilidade de contratação da referida empresa.

5.6. Atestado(s) ou Certidão(ões) de Aptidão Técnico-Operacional registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva região onde a empresa executa seus serviços, que comprove(m) que a proponente tenha executado para órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, ou ainda para empresas privadas, serviços contínuos de preparo e fornecimento de alimentação, à semelhança do objeto desta contratação:

5.6.1. O(s) Atestado(s) ou Certidão(ões) deverá(ão) comprovar de forma clara e objetiva a capacidade técnica operacional da prestação dos serviços contínuos de preparo e fornecimento no quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado de refeições diárias do tipo almoço previsto no item 8.5 do Termo de Referência.

5.6.2. Admitindo-se o somatório dos atestados de capacidade técnica para comprovação da qualificação técnica estabelecida no objeto constante do Anexo I deste Termo de Referência, somente serão aceitos os atestados que certificarem a execução de objeto compatível em concomitância de período, de acordo com a Decisão nº 3.743/11 – TCDF.

6. ESTIMATIVA DE CUSTOS

6.1. Cada empresa interessada deverá propor um Preço Unitário da Refeição – PUR, composto de duas partes: valor pago pelo usuário mais subsídio do Governo do Distrito Federal.

6.1.1. O Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, estabelece que nas refeições do tipo ALMOÇO o usuário inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais pagará o valor de R\$ 1,00 (um real) e os demais usuários pagarão o valor de R\$ 2,00 (dois reais) por cada refeição.

6.1.2. O valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal em complementação ao valor pago pelo usuário será determinado por meio da proposta vencedora.

6.2. A empresa vencedora deverá apresentar uma planilha detalhada de composição dos custos anexa à proposta para a refeição do tipo almoço, indicando os valores correspondentes aos custos de insumos, mão de obra, transporte, administrativo, tributos, margem de lucro, valor unitário estimado por refeição, valor mensal estimado e valor estimado para o período de 180 (cento e oitenta) dias.

6.2.1. O modelo da planilha de composição de custos requerida consta no Anexo V do presente Termo de Referência.

6.3. O custo estimado total da presente contratação é de **R\$ 1.952.433,60 (Hum milhão, novecentos e cinquenta e dois mil, quatrocentos e trinta e três reais e sessenta centavos)**.

6.3.1. O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base nos preços públicos referentes a contratações similares e pesquisa de mercados juntos às empresas do ramo, conforme demonstrativo de custos estimados.

7. CONTROLE FINANCEIRO

7.1. Caberá à CONTRATANTE implantar software para controle eletrônico do fornecimento de refeições, cabendo à CONTRATADA a instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento do sistema, tais como: catracas eletrônicas, leitores óticos, instalações elétricas, cabos, entre outros.

7.1.1. O usuário deverá adquirir o tíquete no caixa da CONTRATADA e dirigir-se à entrada da Unidade de Alimentação onde o tíquete adquirido será lido pelo sistema eletrônico de controle de refeições, autorizando sua entrada para o consumo da refeição.

7.2. Caberá à CONTRATADA manter em funcionamento o sistema de controle eletrônico e efetuar a devida manutenção dos equipamentos com rápida reativação, quando necessário.

7.2.1. A reativação do equipamento deverá ser efetuada no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas após a verificação da falha, salvo nos casos excepcionais devidamente motivados pela CONTRATADA e previamente acatados pela CONTRATANTE.

7.2.2. Nos casos excepcionais, o requerimento deverá ser dirigido ao Executor do contrato em até 12 (doze) horas após a verificação da falha; aceita a justificativa será aberta a contagem do prazo para manutenção.

7.2.3. Em caso de impossibilidade do funcionamento do sistema, a contagem dos registros será efetuada manualmente por funcionários da CONTRATADA, sob fiscalização do Executor do contrato e/ou servidores da CONTRATANTE.

7.3. A venda dos tíquetes deverá ser realizada diretamente a população pela CONTRATADA sob a fiscalização da CONTRATANTE e ainda, desde que expedido termo autorizativo específico pela SEDESTMIDH poderá ser realizada por intermédio de Correspondente Bancário do Banco de Brasília - BRB.

7.3.1. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do contrato o sistema eletrônico de controle de refeições (catracas eletrônicas, leitores óticos, instalações elétricas, cabos, entre outros) na entrada dos Restaurantes Comunitários.

7.3.2. No caso de venda realizada pela CONTRATADA, será obrigatório o remanejamento de funcionários e equipamentos (cadeiras, mesas, etc.) das demais rotinas de trabalho, obedecendo os quantitativos mínimos estabelecidos no subitem 15.31.1.

7.3.3. Caberá a CONTRATADA a instalação de catracas eletrônicas na entrada do refeitório. A entrada do usuário no refeitório será liberada somente após o devido registro do tíquete adquirido no dia pelo sistema de controle de refeições.

7.3.4. A modalidade almoço pode ser vendida em quantitativo de até 2 (duas) refeições por usuário, podendo ser servida para consumo na Unidade ou em embalagem do tipo marmita.

7.3.5. As marmitas da modalidade almoço serão fornecidas em embalagem adequada disponibilizada pela CONTRATADA, contendo impressa a identificação de que o alimento foi produzido pelo equipamento público de segurança alimentar e nutricional, conforme Relatório nº 10/2016 - DIAPG/COAP/SUBCI/CGDF.

7.4. Todos os equipamentos, insumos e materiais necessários para este controle correrão por conta da CONTRATADA.

7.5. A Administração Pública poderá efetuar auditoria no funcionamento do software a qualquer tempo, inclusive requerer a mudança ou adaptação do sistema.

7.5.1. A CONTRATANTE implementará software de controle de refeições de autoria própria, ficando a CONTRATADA obrigada a fazer adequações e adaptações necessárias, bem como a manutenção dos hardwares necessários (catracas eletrônicas, leitores óticos, cabeamentos, entre outros).

7.6. A CONTRATANTE poderá propor a qualquer tempo alteração no sistema de controle eletrônico de refeições para adequá-lo às necessidades do controle financeiro do Restaurante Comunitário.

7.7. Caso a empresa necessite de outro modelo de sistema eletrônico para controle do fornecimento de refeições, a proposta deverá ser encaminhada à CONTRATADA, vedada qualquer alteração sem comunicação e permissão prévia.

8. ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS

8.1. A modalidade das refeições a serem ofertadas no Restaurante Comunitário do Gama é do tipo almoço.

8.1.1. O horário de atendimento será, preferencialmente, entre 11:00h e 14:00h de segunda-feira a sábado.

8.2. Excepcionalmente, a CONTRATANTE poderá permitir horário especial para abertura e fechamento do Restaurante Comunitário, mediante prévia justificativa.

8.3. Conforme disposição do Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, os valores a serem pagos pelos usuários nas refeições serão: no almoço, R\$ 1,00 (um real) para usuários inscritos no Cadastro Único dos Programas Sociais e R\$ 2,00 (dois reais) para os demais usuários.

8.4. Os valores a serem pagos pelos usuários poderão ser alterados a critério da Administração Pública, sendo vedada qualquer alteração por parte da CONTRATADA.

8.4.1. Os valores pagos pelos usuários serão complementados com subsídio do Governo do Distrito Federal para atingir o Preço Único por Refeição.

8.5. O número de refeições estimadas considera a vigência do contrato, ou seja, 12 (doze) meses, baseando-se primordialmente nos históricos de demanda de cada Unidade, com funcionamento de segunda à sábado, portanto, com 26 (vinte e seis) dias de funcionamento por mês. Os quantitativos estimados estão demonstrados nos quadros abaixo, por lote/item:

| LOTE 01: UNIDADE GAMA | | | | |
|---|--------|------------------|------------------|-----------------------|
| ENDEREÇO: SETOR CENTRAL - AE DO COMPLEXO ESPORTIVO DO GAMA - ESTÁDIO BEZERRÃO | | | | |
| Item | | Quantidade - Dia | Quantidade – Mês | Quantidade – 180 dias |
| 01 | Almoço | 2.335 | 60.710 | 364.260 |
| Nota: A partir dos dados históricos de demanda da Unidade, estima-se que 45% das refeições são servidas em marmitas, sendo o restante consumido na própria Unidade. | | | | |
| | | | | |

8.6. Será permitida a venda de refeição em embalagens tipo marmita para consumo externo, devendo conter a mesma quantidade e cardápio servido na Unidade, inclusive com salada e sobremesa, que deverão ser fornecidos em recipientes descartáveis, adequados e individuais.

8.6.1. A refeição fornecida nas embalagens do tipo marmita deverá possuir gramatura igual à da refeição servida para consumo pelo usuário na própria Unidade, ou seja, mínima de 670g.

8.6.2. As refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita devem ser preparadas à vista do usuário na rampa de distribuição, ficando vedada a preparação prévia de marmita e lacradas sem o acompanhamento do usuário, ressalvados os casos autorizados pela CONTRATANTE.

8.6.3. A embalagem do tipo marmita deverá ser térmica, fabricada em isopor apropriado, com tampa de vedação total.

8.6.4. No caso das refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita, a salada deverá ser acondicionada em embalagem plástica, individual, descartável, não reciclada, transparente e com vedação.

8.6.5. No caso das refeições fornecidas nas embalagens do tipo marmita, quando a sobremesa for fruta fatiada, deverá ser fornecida em embalagem plástica, individual, descartável, não reciclada, transparente e com vedação, na gramatura de 120g para fruta fatiada com casca e 100g para fruta fatiada sem casca.

8.7. É vedada a entrega de quaisquer refeições em embalagens fornecidas pelos usuários.

8.8. As informações constantes neste Termo de Referência deverão ser consideradas como parâmetro para a quantificação e orçamento do fornecimento e serviços a serem executados pela CONTRATADA.

8.9. A CONTRATANTE deverá verificar os dados fornecidos e efetuar os levantamentos necessários ao início das atividades no Restaurante Comunitário após a assinatura do contrato.

9. PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

9.1. A produção e preparação das refeições deverá ser realizada na própria Unidade.

9.2. Excepcionalmente as refeições poderão ser produzidas em unidades centrais de produção da CONTRATADA, desde que as dependências do Restaurante Comunitário não possuam condições físicas e operacionais de produzir, temporariamente, as refeições.

9.2.1 A CONTRATADA deverá fazer solicitação formal à SUBSAN/SEDESTMIDH para realização de vistoria técnica-operacional e emissão de autorização para o funcionamento da unidade central de produção, a ser denominada de unidade complementar, a qual servirá somente como apoio e deverá possuir todas as condições e autorizações de caráter sanitário emitidas pelos órgãos competentes.

9.2.2. A CONTRATADA, para ser autorizada a produzir refeições na unidade complementar, deverá apresentar justificativa consubstanciada da motivação e do período de tempo que será necessário para retorno da produção de refeições na própria unidade de consumo, ou seja, o Restaurante Comunitário do Gama.

9.3. A condição de excepcionalidade prevista no item 9.2 poderá ser solicitada pela CONTRATANTE com o objetivo de não suspensão do fornecimento de refeições aos usuários, caso haja fato que justifique a interrupção da produção na própria unidade de consumo, por motivo de força maior (reformas, reconstruções, adequações de equipamentos, entre outros), também por meio de justificativa formal e consubstanciada por pareceres técnicos.

9.4. A CONTRATADA se responsabilizará por todas e quaisquer despesas referentes à unidade complementar, inclusive no que tange a equipamentos, pessoal, utensílios e transporte necessários ao fornecimento das refeições.

10. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

10.1. Cabe à CONTRATANTE autorizar, a qualquer tempo:

10.1.1. Atividades de cunho artístico e cultural, eventos em datas comemorativas de interesse da Administração Pública ou atividades de interesse público, conforme ato de regulamentação próprio da SEDESTMIDH.

10.1.2. Parceria para prática de estágio ou atividades práticas de disciplinas de graduação ou curso técnico de Nutrição nas Unidades.

10.2. Cabe à CONTRATANTE a elaboração de atividades de Educação Alimentar e Nutricional que devem ser realizadas no Restaurante Comunitário, com apoio da CONTRATADA, conforme Plano de Educação Alimentar e Nutricional da SEDESTMIDH, considerando os aspectos éticos, culturais, socioeconômicos e regionais a fim de promover hábitos alimentares adequados e saudáveis, de forma a estimular a autonomia do usuário para que ele tenha liberdade de fazer escolhas adequadas também fora do ambiente do Restaurante Comunitário.

10.3. A Nutricionista Responsável Técnica da CONTRATADA deverá elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional com os usuários do Restaurante Comunitário, atribuição inerente do profissional nutricionista da área de alimentação coletiva, conforme dispõe a Resolução nº 380 do Conselho Federal de Nutrição, desde que sigam recomendações oficiais, que sejam previamente autorizadas pela CONTRATANTE e sejam acompanhadas por servidores da SUBSAN/SEDESTMIDH.

10.4. A CONTRATANTE poderá sugerir temas para a CONTRATADA elaborar atividades de Educação Alimentar e Nutricional.

10.5. A divulgação dos eventos de Educação Alimentar e Nutricional será feita pelos órgãos oficiais de comunicação do Governo do Distrito Federal e pela CONTRATADA.

11. NORMAS SANITÁRIAS

I. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

A CONTRATADA deverá observar os seguintes procedimentos e critérios técnicos:

11.1. 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.

11.2. A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades.

11.3. 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.

11.4. 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.

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

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

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

11.4.4. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

11.4.5. 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 02:00 horas em área climatizada. A climatização deverá manter o ambiente entre 12 °C e 18°C (entre doze e dezoito graus Celsius).

11.4.6. 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.

11.4.7. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5°C (cinco graus Celsius), ou ainda em água sob fervura.

11.4.8. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regulamentados pela ANVISA, devendo ainda atender as instruções do fabricante.

11.5. A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável; desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante aprovada pela ANVISA e enxágue com água potável.

11.6. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação (POP).

11.7. Os manipuladores devem higienizar de forma adequada as mãos antes de manusear qualquer alimento e/ou troca de atividades e usar luvas descartáveis, de material apropriado, durante os diferentes estágios de processamento das refeições em que seu uso é indicado e com a substituição periódica.

11.8. 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 um outro; pegar em dinheiro.

11.8.1. 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.

11.8.2. As instruções para a higienização de mãos são: 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 ANVISA para antissepsia de mãos.

11.9. Nos gêneros alimentícios a serem consumidos in natura e que necessitem ser submetidos à higienização prévia, deverá ser utilizada solução bactericida adequada, em diluição correta.

11.10. Durante a recepção, armazenamento, pré-preparo e preparo final das refeições, deverá a CONTRATADA atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros alimentícios.

11.11. Os alimentos em preparação ou preparados (prontos para consumo) devem ser protegidos, sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

11.12. É vedada a reutilização de qualquer produto/embalagem descartável.

11.14. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo em determinadas temperaturas, apresentados a seguir e os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

11.14.1. 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.

11.14.2. 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).

11.14.3. 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.

11.15. O processo de pré-preparo e cocção dos alimentos deve ser monitorado para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas.

11.16. Os alimentos no processo de cocção devem atingir 74°C (setenta e quatro graus Celsius) no seu centro geométrico ou ocasionalmente outras temperaturas podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

11.16.1. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C a 90°C (oitenta a noventa graus Celsius), sendo que esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

11.17. A temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação deve ser adequada, garantindo que molhos e alimentos atinjam 74°C (setenta e quatro graus Celsius) no seu interior.

11.18. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

11.18.1. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius);

11.18.2. Quando aquecidos, devem encontrar-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);

11.18.3. A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar qualquer alteração das características sensoriais como cor, sabor e odor ou não apresentar formação de espuma e fumaça, caso contrário deverá ser desprezado;

11.18.4. O óleo, para ser reutilizado, deverá ser filtrado em filtros próprios para retirada de resíduos provenientes da fritura dos alimentos;

11.18.5. O descarte não poderá ser efetuado na rede de esgoto nem de águas pluviais;

11.18.6. Óleos de fritura utilizados e inservíveis deverão ser recolhidos ou destinados para reciclagem;

11.18.7. Os resíduos de óleo de fritura deverão ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados e fora da área de produção.

11.19. O pré-preparo de carnes e/ou a manipulação de produtos lácteos deverá ser realizado em pequenos lotes, retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada.

11.19.1. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos, por lote.

11.19.2. As temperaturas de segurança dos produtos lácteos nas etapas de armazenamento, espera e distribuição devem ser observadas.

11.19.3. Todo leite tipo C recebido e utilizado no Restaurante Comunitário deverá ser fervido.

11.20. As carnes e/ou outros produtos perecíveis devem ser grelhados, fritos ou cozidos em lotes adequados, retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente para a cocção, observando-se as temperaturas de segurança nas etapas de espera devem ser rigorosamente observadas, sendo as carnes cruas abaixo de 4°C (quatro graus Celsius) e carnes prontas acima de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius).

11.21. A maionese utilizada deverá ser industrializada.

11.22. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

11.22.1. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;

- 11.22.2. Utilização de procedimentos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;
- 11.22.3. Utilização de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como cremes, mousses, entre outros;
- 11.22.4. É vedada a utilização de ovos com a casca rachada ou suja na preparação de alimentos;
- 11.22.5. O armazenamento dos ovos deverá ser, preferencialmente, em ambientes refrigerados;
- 11.22.6. Observação do prazo de validade dos ovos;
- 11.22.7. É vedada a reutilização das embalagens de ovos, mesmo que para outras finalidades;
- 11.22.8. Não deverá 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.
- 11.23. Os alimentos preparados devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, nos *pass-throughs*, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- 11.23.1. Alimentos com temperaturas abaixo de 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) devem ser descartados em até 3 horas.
- 11.24. O controle e registro das temperaturas de refrigeração, congelamento, cocção e etapas de espera deverá ser realizado pela CONTRATADA em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado.
- 11.25. Durante a manipulação dos alimentos é vedado: 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.
- 11.26. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e condicionadores de ar são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.
- 11.27. O recebimento de dinheiro e cartões para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos sem a devida higienização.
- 11.28. É vedada a utilização de utensílios de madeira (tábuas, suportes, bancos de apoio, bancadas e talheres).

II. DA HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS:

- 11.29. Nas atividades diárias, os funcionários da CONTRATADA deverão usar uniformes completos de acordo com o desempenho de suas funções, conservados, limpos, passados, de cor clara, trocados diariamente e identificados nominalmente, com a utilização somente nas dependências internas do Restaurante Comunitário, devendo haver a substituição a sempre que os mesmos estiverem gastos e/ou impróprios para a utilização.
- 11.30. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato de admissão, de uniformes completos preferencialmente na cor branca, adequados ao desempenho de suas funções, deverão ser constituídos basicamente de touca, calça e jaleco/camiseta, avental, sapato/bota fechado e sem saltos, com solado antiderrapante em boas condições de higiene e conservação e luvas nas cores determinadas pelos serviços de Vigilância Sanitária, devendo conter o logotipo da CONTRATADA.
- 11.30.1. Os funcionários relacionados às atividades de limpeza e higienização deverão ter seus uniformes com cores diferenciadas.

11.31. Os funcionários da CONTRATADA deverão:

11.31.1. 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.

11.31.2. Utilizar, enquanto na área interna do Restaurante Comunitário, rede de cabelo e/ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos, presos e totalmente protegidos.

11.31.3. Manter rigoroso asseio pessoal: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, independente das demais medidas de higiene a serem observadas enquanto na área interna, mantendo os sapatos e botas limpas.

11.32. 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, unhas e cílios postiços, alianças, perfumes fortes, maquiagem, etc.

11.33. A chefia deverá ser comunicada de qualquer anormalidade quanto ao estado de saúde dos funcionários, não devendo manipular alimentos os funcionários que apresentem 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.

11.33.1. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, sendo afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

11.33.2. É expressamente vedada a presença de qualquer funcionário com suspeita de portar enfermidade transmissível nas dependências do Restaurante Comunitário.

11.34. 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.

11.35. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e colocar luvas descartáveis.

11.36. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou não, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis, devendo ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocadas com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

11.37. O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e quando da utilização de máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes:

11.37.1. Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.

11.37.2. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

11.37.3. 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.

11.38. 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.

11.39. Na manipulação de alimentos crus ou cozidos deverá ser utilizada máscara descartável e trocá-la sempre que necessário, de acordo com as normas vigentes.

11.40. Na utilização de sacos mangas de confeitiro, estes deverão ser descartáveis.

11.41. 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, propés, protetor auricular, luvas de malha de aço, dentre outros, sempre que necessário deverá ser observado pela CONTRATADA.

11.42. Os equipamentos de proteção individual (EPI) deverão estar dispostos em local de fácil acesso, sempre limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e/ou visitantes, bem como as atividades desenvolvidas no local.

11.42.1. 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.

11.43. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

11.44. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde haja grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

11.45. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

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

III. DA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÕES:

11.47. 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 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

11.48. Esterilizar e secar os pratos, bandejas e talheres em local adequado e colocá-los em embalagens plásticas, acompanhados por guardanapos de papel e palito.

11.49. 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.

11.50. Manter todo o local do Restaurante Comunitário diariamente limpo, higienizado, bem como se responsabilizar pelo correto e adequado armazenamento, retirada e transporte de todo lixo produzido dentro da Unidade e em seu entorno.

11.51. Remover no mínimo duas vezes ao dia, o lixo das áreas de manipulação de alimentos, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, entre outros).

11.52. Não deixar na área de produção itens de higienização (vassoura, rodo, material de limpeza, dentre outros).

11.53. Acondicionar o lixo úmido das diversas áreas do serviço em embalagem descartável apropriada.

11.54. 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.

11.55. Responsabilizar-se pela limpeza e manutenção da área externa anexa ao Restaurante Comunitário (calçadas, gramados, dependências externas, cerca e/ou muro, fachada, coletores de lixo, entre outros).

11.56. Providenciar a manutenção da telagem das janelas voltadas para a área externa do Restaurante Comunitário, localizadas no salão do refeitório, banheiros de usuários e funcionários ou nas áreas de manipulação e recebimento/estocagem de alimentos.

11.56.1. As telas deverão ser constantemente vistoriadas para substituição e reparo sempre que necessário, despesas essas que correrão às expensas da CONTRATADA.

11.57. Manter durante a vigência do contrato, rigorosamente organizadas, limpas e higienizadas as áreas de recepção, armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, conforme exigências da RDC nº 216 - ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

11.58. 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.

11.59. Empregar agentes de polimento adequado para limpar utensílios de alumínio ou dar-lhes brilho, sendo vedado o emprego de esponja de aço ou palha de aço.

11.60. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais que disponham de registro concedido por órgão 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. Devem ser autorizados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:

11.60.1. Os dados completos da empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o número de autorização de funcionamento na ANVISA;

11.60.2. O nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;

11.60.3. Informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

11.61. Usar somente produtos recomendados pelo fabricante da máquina de lavar louças, a fim de preservar o bom funcionamento do equipamento.

11.62. Proceder diariamente e quantas vezes forem necessárias, à 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.

11.63. Realizar, no mínimo, mensalmente, às suas expensas e sob sua responsabilidade, segundo as normas preconizadas por órgão federal e/ou distrital de fiscalização, a desinsetização e desratização do Restaurante Comunitário, incluindo cozinha, refeitório, almoxarifado, banheiros, áreas externas e dentro dos limites físicos do Restaurante Comunitário, de modo a evitar a proliferação de ratos, moscas, baratas e formigas, conforme estabelece a Resolução nº 52, de 22 outubro de 2009 da ANVISA.

11.63.1 No caso de ineficiência dos procedimentos adotados, a empresa ficará obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido.

11.64. Sempre que necessário, a empresa deverá acionar a CONTRATANTE a fim de que esta contate os órgãos públicos responsáveis pela manutenção e limpeza de áreas externas periféricas ao Restaurante Comunitário, a fim de não colocar em risco a segurança sanitária do local (vazamento de esgotos públicos, acúmulo de entulho ou lixo, caixas de escoamento de água sem manutenção, etc.).

11.65. Proceder a limpeza da caixa d'água semestralmente ou sempre que necessário e/ou solicitado pela CONTRATANTE, mantendo o registro do procedimento realizado na Unidade.

11.66. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e 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, devendo ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos, onde serão observados os seguintes itens pela CONTRATADA:

11.66.1. 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.

11.66.2. Os panos de chão deverão ser lavados diariamente em baldes e pias exclusivos para este fim, substituindo-se aqueles que se encontrarem desgastados.

11.66.3. Panos de chão de limpeza usados em áreas de manipulação de alimentos e do refeitório deverão ser lavados, limpos e higienizados e guardados separadamente daqueles utilizados em banheiros, na área administrativa e nas áreas externas do Restaurante Comunitário.

11.66.4. É vedada a utilização de vassouras e/ou rodos com cabos de madeira.

11.66.5. É proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação.

11.66.6. É proibido fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios, equipamentos e superfícies que entrem em contato com o alimento.

11.66.7. É proibido reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como, vasilhames de produtos de limpeza para armazenar alimentos.

11.66.8. É proibido escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

IV. CONDIÇÕES SANITÁRIAS, RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS:

11.69. 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 Termo de Referência.

11.70. A CONTRATANTE realizará recolhimento de amostras e armazenamento, sob refrigeração, de aproximadamente 100g de amostras de todas as preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados e etiquetados por um período de 72 horas para realização de análises laboratoriais (microbiológica, físico-química, microscopia), caso necessário, com o objetivo de avaliar a qualidade dos alimentos e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos usuários.

11.71. A CONTRATADA deverá proceder à análise semestral das amostras recolhidas, às suas expensas, para fins de comprovação à CONTRATANTE da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas na Unidade.

11.71.1. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

11.71.2. As despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas, correrão por conta da CONTRATADA.

11.72. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em boas condições de higiene.

11.73. A recepção de mercadorias deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

11.74. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpos e íntegros.

11.75. Todas as informações contidas nos rótulos dos produtos devem ser conferidas pela CONTRATADA no ato do recebimento.

11.76. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem ser realizadas avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, odor, aroma, aparência, textura, consistência) dos produtos.

11.76.1. As temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias.

11.76.2. Os produtos congelados devem ser recepcionados a temperatura de no mínimo -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou ainda conforme recomendação do fabricante.

11.76.3. Os pescados refrigerados devem ser recepcionados a temperatura de 0 °C a 2 °C (zero a dois graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

11.76.4. As carnes refrigeradas devem ser recepcionadas a temperatura de 0 a 7 °C (zero a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

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

12. TRANSPORTE

12.1. DO TRANSPORTE DE GÊNEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS:

12.1.1. 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 do 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.

12.1.2. O transporte de gêneros alimentícios deverá ser efetuado por meio de monoblocos, recipientes ou embalagens adequadas, sempre cobertos, identificados com data de fabricação/fracionamento, data de validade, local de destino e temperatura ideal para o transporte, não sendo permitido aquele que possa favorecer contaminação.

12.1.3. O horário de recebimento de mercadoria será de 8:00h as 18hs, com supervisão das nutricionistas da empresa.

12.1.4. Se na Unidade houver cruzamento de fluxo de gêneros é vedado o recebimento de mercadorias em horário de atendimento aos usuários, ou seja, das 11hs às 14hs.

12.1.5. 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, para evitar danos ou contaminação devem estes 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.

12.2. DO TRANSPORTE DE PRODUTOS DESCARTÁVEIS:

12.2.1. O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas e em veículos adequados e em boas condições de uso, limpeza e higiene.

12.3. DO TRANSPORTE DE MATERIAL DE LIMPEZA:

12.3.1. O transporte de material de limpeza deverá ser feito de forma separada e exclusiva, não podendo, de forma alguma, ocorrer concomitantemente com os gêneros alimentícios.

13. ARMAZENAMENTO

A CONTRATADA deverá observar e controlar a forma de armazenamento:

I. DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

13.1. O critério de temperatura durante a exposição dos alimentos na rampa de distribuição das refeições aos usuários.

13.2. A utilização de sanitizantes para frutas, verduras e legumes deve ser dosada e controlada por meio do uso de fitas reagentes específicas.

13.3. As recomendações dos fornecedores para o adequado armazenamento dos alimentos adquiridos.

13.3.1. 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.

13.3.2. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

13.3.3. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, os 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.

13.3.4. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

13.3.5. Produtos crus, ou minimamente processados que exalem odor, exsudem ou gotejem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados.

13.3.6. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

13.4. Os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos perecíveis e não perecíveis adquiridos.

13.5. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e refrigeração e as 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 as temperaturas e prazos de validade de, no máximo:

1. 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

2. PRODUTOS RESFRIADOS:

- Os pescados e seus produtos manipulados crus até 2°C (dois graus Celsius) e validade de até 3 dias;
- Os pescados pós-cozido até 2°C (dois graus Celsius) e prazo de validade de 1 (um) dia;
- Alimentos pós-cozido, 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;
- 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;

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

13.5.2. 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).

13.6. As normas vigentes para refrigeração e congelamento dos diversos tipos de alimentos perecíveis, considerando embalagens apropriadas, tempo de armazenamento, temperatura correta das câmaras, etiquetas de identificação e, posteriormente, processo correto de descongelamento dos alimentos congelados.

13.6.1. 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.

13.7. Não será permitido o armazenamento de sobras processadas de nenhum gênero alimentício do cardápio para fins de reaproveitamento para servir a usuários ou funcionários da empresa.

13.8. É vedada a utilização dos gêneros preparados e não servidos (sobras), ou qualquer de seus componentes, para a confecção de produtos a serem comercializados posteriormente, vedada sua manutenção, ainda que temporária, nas geladeiras, freezers ou câmaras frias da Unidade.

13.9. O uso correto e em quantidade adequada de estrados ou prateleiras destinadas 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.

13.10. No armazenamento dos produtos em prateleiras, estes devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede no mínimo 10 cm, a fim de favorecer a ventilação, observando-se a altura mínima dos estrados utilizados, conforme legislação vigente.

13.11. A identificação dos alimentos armazenados deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes.

13.12. Os alimentos, após a abertura de suas embalagens originais, deverão ser transferidos para recipientes higienizados e adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), devidamente identificados.

13.12.1. 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.

13.12.2. O prazo de validade do produto após abertura da embalagem original, se não determinado pelo fabricante, deverá atender ao disposto no item 13.5.

13.13. A utilização correta de sacos plásticos e papéis impermeáveis apropriados para a proteção de alimentos, sendo expressamente vedada a reutilização desse material de proteção.

13.14. É vedado o armazenamento, por mais de uma semana, de sobras de óleo vegetal resultantes da produção e/ou proceder a transformação desse tipo de resíduo em outros subprodutos.

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

13.15. Os produtos reprovados na recepção ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados e colocados em local apropriado.

13.16. Deverá ser efetuado monitoramento e retirada diária da área de armazenamento dos produtos com prazo de validade expirados ou com embalagens danificadas.

13.17. É vedado o armazenamento, ainda que temporário, de produtos diversos à execução contratual nas geladeiras, freezers, câmaras frias ou estoque da Unidade.

II. DOS PRODUTOS TÓXICOS E/OU DE HIGIENIZAÇÃO:

13.18. O armazenamento dos produtos tóxicos ou de higienização deverá ser feito em área delimitada, com identificação e normas de utilização, não sendo permitido, sob nenhuma hipótese, armazená-los junto aos gêneros alimentícios, devendo ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico.

III. DOS PRODUTOS DESCARTÁVEIS:

13.19. Os produtos descartáveis adquiridos deverão ser armazenados em suas embalagens originais, a fim de que não contaminem os alimentos.

13.20. 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 e serem armazenadas conforme recomendação do fabricante e em separado dos demais produtos.

13.20.1. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento.

13.21. 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.

14. NORMAS TÉCNICAS

14.1. A CONTRATADA deverá executar o objeto do presente Termo de Referência segundo as normas técnicas vigentes na data da contratação, normas e recomendações das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito do Distrito Federal e normas nacionais pertinentes.

14.2. A inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação objeto deste Termo de Referência não desobriga a CONTRATADA de adotá-las, nem impedirá penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou violação de normas técnicas e legais vigentes e emanadas de órgãos oficiais distritais ou federais.

14.3. A CONTRATADA também não poderá eximir-se de responsabilidades na execução dos serviços contratados de acordo com as normas legais e técnicas vigentes alegando desconhecimento delas.

15. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUÇÃO

As especificações técnicas dispostas a seguir são de responsabilidade da CONTRATADA:

I. DOS CARDÁPIOS:

15.1. Afixar em mural e ao lado de cada caixa de venda de refeições, o cardápio do dia e da semana, em letras suficientemente grandes para possibilitar fácil leitura pelos usuários de todas as idades.

15.2. Apresentar diariamente um prato modelo próximo às rampas de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia (almoço), indicando o porcionamento mínimo definido no contrato, sem custo para a CONTRATANTE.

15.3. Apresentar mensalmente sugestão dos cardápios, referentes ao almoço, os quais deverão ser aprovados pela CONTRATANTE.

15.3.1. Os cardápios mensais serão elaborados em conjunto com nutricionistas da SUBSAN/SEDESTMIDH e deverão ser seguidos, tanto quanto à composição quanto ao modo de preparo.

15.3.2. A elaboração e planejamento dos cardápios deve observar alguns fatores, a fim de aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos utilizados e ainda contribuir para redução de custos:

- Safr de Alimentos: comprando produtos de safr, dando preferência ao que está em abundância, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos, isto significa consumir melhor e desperdiçar menos, além de considerar os impactos ambientais, sociais e econômicos.
- Qualidade dos Alimentos: Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição;
- Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício;
- Aproveitamento: devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente;
- Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais.

15.4. As refeições em desconformidade com o cardápio pactuado e que gerarem prejuízo ao público atendido, não serão consideradas para fins de pagamento.

15.4.1. As glosas serão realizadas nas proporções da tabela abaixo descrita:

| TIPO DA REFEIÇÃO | ITEM | GRAMATURA | PERCENTUAL DE GLOSA* |
|------------------|-----------------------|---------------|----------------------|
| ALMOÇO | ARROZ | 200g | 10% |
| | FEIJÃO | 150g | 10% |
| | GUARNIÇÃO | 100g | 15% |
| | SALADAS | 100g | 10% |
| | PRATO PROTEICO | 140g | 40% |
| | SOBREMESA | porção | 5% |
| | LÍQUIDOS | 200ml | 5% |

| | | | |
|--|---------------------|---|-----------|
| | | | |
| | COMPLEMENTOS | - | 5% |

* a ser aplicado sobre o valor do subsídio

15.5. As eventuais alterações de cardápio serão discutidas em conjunto pelas equipes técnicas da CONTRATADA e da CONTRATANTE, obedecendo aos quantitativos e dispositivos deste Termo de Referência, sendo passível de glosa qualquer alteração à revelia da CONTRATANTE.

15.6. Em caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado, a CONTRATADA deverá solicitar previamente e por escrito à SUBSAN/SEDESTMIDH a modificação do cardápio.

15.7. Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio servido no Restaurante Comunitário e apresentá-las a SUBSAN/SEDESTMIDH para aprovação prévia, estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção.

15.7.1. Deverão ser encaminhadas as cópias de todas as fichas técnicas a SUBSAN/SEDESTMIDH após 30 (trinta) dias de implantação e/ou em casos de novas preparações.

15.8. Realizar os cálculos referentes ao valor nutricional de cada preparação, baseada na ficha técnica da própria Unidade, contendo valor energético por porção contratual, especificando o tamanho da porção em gramas e medidas caseiras, percentual de macronutrientes (carboidratos, sódio, proteínas e lipídios) e apresentar essa informação diariamente aos usuários, afixando-a no mural e junto à rampa, próxima aos pratos modelos.

15.8.1. O valor nutricional das refeições deverá ser calculado com base nas recomendações nutricionais do Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde, atendendo ao perfil nutricional da população sadia usuária do Restaurante, obtido por meio de estudos de avaliação do perfil nutricional da população usuária, sempre que possível.

15.9. Apresentar obrigatoriamente, junto ao prato modelo, uma lista das preparações do dia que contenham glúten e/ou lactose, a título de informação nutricional, bem como disponibilizar junto às preparações a informação de alerta “contém glúten e/ou lactose”.

15.10. Fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: Aniversário de Brasília, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras.

15.10.1. Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e serão apresentados e validados pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE.

15.11. Utilizar preparações saudáveis no cardápio diário, 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.

15.11.1. As preparações devem respeitar a identidade cultural e alimentar da população local, observando os atributos da alimentação saudável: cor, sabor, variedade, segurança sanitária e harmonia entre nutrientes.

15.11.2. As refeições deverão ser preparadas e servidas respeitando-se as técnicas dietéticas apropriadas para cada gênero alimentício.

15.11.3. É vedada a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, bem como amaciadores de carne de origem industrial no preparo das refeições, devido à grande quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo ser usados nas preparações os condimentos naturais.

15.11.4. É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação.

15.12. O cardápio diário da refeição do tipo almoço deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

15.12.1. ARROZ: beneficiado, polido, longo fino, tipo 1 ou parboilizado, e produzido diariamente. O porcionamento de arroz preparado deverá ser de 200g per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente.

15.12.2. FEIJÃO: novo, tipo 1, produzido diariamente. Podendo ainda ser composto (tutu, feijão tropeiro) no máximo duas vezes por semana. O porcionamento de feijão preparado deverá ser de 150g per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato ou da marmitta oferecida.

15.12.3. GUARNIÇÃO: variada, contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, farofas ou massas. Quantidade mínima: 100g per capita de preparação pronta.

15.12.4. SALADAS: sempre de 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou frutas) crus ou cozidos, servidos refrigerados e diariamente variados. O porcionamento deverá ser de 100g per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente.

15.12.5. PRATO PROTÉICO: 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.

1. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos:

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| <ul style="list-style-type: none"> • Carne suína: |
| Paleta: preparações cozidas ou picadas ou em cubos |
| Coxão mole: preparações cozidas ou picadas ou em cubos |
| <ul style="list-style-type: none"> • Pescados: |
| Filé de mapará: preparações empanadas ou assadas |
| Posta de mapará: preparações cozidas, fritas ou assadas |
| Posta de piramutaba: preparações cozidas, fritas ou assadas |
| Filé de merluza: preparações empanadas ou assadas |
| <ul style="list-style-type: none"> • Vísceras: |
| Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas) |
| Bucho – preparações cozidas |

2. 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).

3. Quando forem servidos no cardápio pescados, vísceras, carne suína e feijoada, a CONTRATADA deverá oferecer como opções aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), torta de legumes ou carne, carne moída, hambúrguer e steaks, sendo que os dois últimos itens sejam, preferencialmente, assados.

4. A feijoada servida às sextas-feiras deverá ser elaborada, preferencialmente, nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (35%), linguiça calabresa (10%), pé suíno salgado (10%), costelinha suína salgada (10%), orelha suína salgada (5%).

- Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados.

- Não serão permitidos: suan suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína).

5. A dobradinha servida deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão branco (25%), bucho (50%), linguiça calabresa (15%) e cenoura (10%).

6. Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 150g.

7. Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína a serem utilizados nos cardápios mensais, serão definidos pela CONTRATANTE em conjunto com a CONTRATADA, considerando as opções relacionadas acima.

8. Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína diferentes dos previstos neste Termo de Referência, provenientes da Agricultura Familiar deverão ser submetidos à aprovação da CONTRATANTE para inserção no cardápio.

15.12.6. SOBREMESAS:

1. Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos: frutas – no mínimo 18 (dezoito) vezes ao mês e doces – no mínimo 8 (oito) vezes ao mês.

2. As frutas deverão ser disponibilizadas de acordo com a safra e ter porcionamento mínimo de 120g de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio.

3. As frutas que acompanham as marmitas deverão ser embaladas adequadamente em embalagem plástica e fechada hermeticamente.

4. As frutas devem ser variadas ao longo do cardápio semanal, devendo ter os seguintes porcionamentos:

- Fruta unidade ou fatiada com casca: 120 g.
- Fruta fatiada sem casca: 100 g.

5. Não é permitido servir 02 (duas) unidades de fruta pelo peso de 01 (uma) fruta somente.

6. As frutas não poderão ser repetidas mais do que 3x na mesma semana.

7. Os doces deverão ser:

| ESPECIFICAÇÃO | PORCIONAMENTO |
|----------------------|----------------------|
| Gelatina | 50g |
| Flan | 50g |
| pudim | 50g |
| manjar | 50g |
| arroz doce | 50g |
| doce caseiro | 50g |
| | |

| | |
|-------------------|-----|
| doces em tabletes | 30g |
|-------------------|-----|

* Outras sugestões deverão passar pela avaliação da CONTRATANTE.

15.12.7. LÍQUIDOS:

1. Será oferecido suco de fruta em polpa e/ou concentrado de fruta ou ainda de fruta *in natura* em copo descartável de 200 ml, sendo uma unidade por usuário.

- A diluição da polpa do suco e do concentrado de fruta deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.
- É vedada a substituição da fruta por um copo de suco ou vice-versa.

2. Será oferecido café em copo descartável de 50 ml, sendo uma unidade por usuário.

3. A CONTRATADA deve oferecer a opção de suco e café sem açúcar, disponibilizando adoçante aos usuários.

II. DO DETALHAMENTO COMPLEMENTAR:

15.13. Em complementação ao cardápio diário deverão ser oferecidos os seguintes itens, em quantidade suficiente para atender aos usuários:

15.13.1. NO ALMOÇO:

1. Palito embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário.

2. Molho de pimenta.

3. Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios.

4. Farinha de mandioca acondicionada em farinheira.

5. Azeite de oliva.

6. Vinagre.

7. Adoçante.

8. Açúcar.

15.14. Todas as carnes e produtos lácteos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal e serem adquiridos em estabelecimento fiscalizado pelos órgãos competentes.

15.15. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

15.16. Não será permitida a utilização de aparas de carnes, nem o corte de carne “sangria”.

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

15.18. A distribuição das refeições deverá ser realizada por copeiros devidamente uniformizados, treinados e capacitados para os serviços de entrega em balcões de distribuições: neutro, para sobremesas, frutas e pães e líquido térmico, para pratos proteicos, guarnição, arroz, feijão e saladas, molhos e manteiga.

15.19. A CONTRATANTE realizará a seu critério, análises laboratoriais (físico-químicos, microbiológicas) e classificação de arroz, feijão e café *in natura*, por meio de amostras coletadas na Unidade, por empresa especializada e credenciada junto aos órgãos competentes ou acionando órgão de controle sanitário.

III. DOS EQUIPAMENTOS:

15.20. Será de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e instalação de todos os equipamentos, utensílios e acessórios relacionados no Anexo III para a manutenção do padrão mínimo de qualidade dos serviços prestados.

15.20.1. A relação de equipamentos e utensílios necessária para execução dos serviços obedecerá a quantidade média de refeições servidas nos últimos 3 (três) meses, considerando-se as adaptações necessárias para os dias de pico.

15.21. As despesas para instalação dos equipamentos destinados ao Restaurante Comunitário correrão por conta da CONTRATADA.

15.22. Caso a CONTRATANTE verifique a necessidade do acréscimo de equipamentos para adequação da produção das refeições, a aquisição, instalação e adequação ao dimensionamento da capacidade elétrica da Unidade serão por conta da CONTRATADA.

15.23. A qualquer momento e, em especial no penúltimo mês que anteceder o vencimento do contrato, poderá a CONTRATANTE, instituir Comissão para acompanhar a execução e proceder ao levantamento das condições de conservação dos bens patrimoniais do GDF que se encontrem com carga no Restaurante Comunitário sob responsabilidade da CONTRATADA.

15.24. A CONTRATADA deverá firmar o Termo de Recebimento e Responsabilidade relativo ao mobiliário e equipamentos, obrigando-se a devolvê-los em bom estado de conservação ao final da vigência contratual ou a substituí-los por outros de características e qualidades similares, na hipótese de serem justificadamente recusados pelo executor do contrato.

15.25. Todo e qualquer reparo ou conserto das instalações ou dos equipamentos correrá por conta da CONTRATADA e sua necessidade deverá ser comunicada por escrito e submetida, previamente, à análise técnica do setor competente, que autorizará a intervenção.

IV. DA SEGURANÇA E DA LIMPEZA DO RESTAURANTE COMUNITÁRIO:

15.26. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela segurança e guarda da edificação e dos equipamentos, bens e utensílios, no período diurno e noturno, durante toda a duração do contrato, mantendo em seu quadro de pessoal funcionários em quantidade e qualificação suficientes para o desempenho da função.

15.26.1. No período noturno ou quando não houver atividade no Restaurante, a CONTRATADA poderá optar pelo monitoramento por câmera de vigilância e/ou sistema de alarme que supra essa obrigação.

15.26.2. No caso da opção pelo monitoramento por câmeras de vigilância, a CONTRATADA deverá proporcionar acesso irrestrito, total e integral dos materiais filmados na Unidade, conforme solicitação da CONTRATANTE.

15.27. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela limpeza, asseio e higienização do ambiente interno e externo do Restaurante Comunitário, mantendo às suas expensas equipe de funcionários qualificados para cumprimento da exigência.

15.27.1. Em hipótese alguma, funcionários de limpeza poderão exercer atividades diretas de manipulação de alimentos ou vice-versa.

V. DO QUADRO DE PESSOAL:

15.28. A quantidade de funcionários necessária ao serviço de produção das refeições, da distribuição em balcões térmicos (rampas) e limpeza e/ou higienização de todos os setores da Unidade, será definida na base de 1 (um) funcionário para cada 60 (sessenta) refeições do tipo almoço servidas, sendo vedada a contabilização, neste cálculo, dos funcionários que desempenhem as funções de equipe técnica de Nutrição, auxiliares de escritório, motoristas, encarregados de manutenção, vigias, porteiros, brigadistas, técnicos de segurança e de manutenção de equipamentos industriais.

15.29. A CONTRATADA disporá de número suficiente de funcionários para o atendimento ao público e estes deverão tratar os usuários com urbanidade e respeito, dispensando-lhes um atendimento cordial, rápido e eficiente.

15.30. A CONTRATADA deverá providenciar a imediata substituição dos funcionários eventualmente ausentes por quaisquer motivos, sejam por afastamentos regulamentares, como folgas, férias, licenças em geral e/ou faltas injustificadas, a fim de garantir o pleno funcionamento do Restaurante Comunitário.

15.31. A CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal compatível com o funcionamento do Restaurante Comunitário, com suas jornadas de trabalho estabelecidas em lei e com os seguintes cargos/funções:

15.31.1. ALMOÇO:

| FUNÇÃO | QUANTIDADE | PADRÃO DE REFERÊNCIA |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|
| Responsável Técnico – Nutricionista | 1, no mínimo | conforme legislação específica |
| Técnico em Nutrição | 1, no mínimo | conforme legislação específica |
| Cozinheiro | 1, no mínimo - variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho | conforme legislação específica |
| Auxiliar de Cozinha | 1, no mínimo - variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho | conforme legislação específica |
| Auxiliar de Serviços Gerais | 1, no mínimo - variável de acordo com a necessidade de serviço e jornada de trabalho | independe do número de refeições |
| Almoxarife | 1, no mínimo | independe do número de refeições |
| Brigadista Particular | 1, no mínimo | conforme legislação específica |
| Porteiro | 1, no mínimo | independe do número de refeições |
| Vigia | 1, no mínimo | independe do número de refeições |

15.32. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de funcionários a categoria de vigia com a finalidade de prevenir irregularidades, zelar pela segurança das pessoas, do patrimônio público e privado do Restaurante Comunitário.

15.33. O quantitativo de funcionários deverá ser atualizado constantemente pela CONTRATADA, devendo ser ajustado nos períodos de pico, tais como as quintas e sextas-feiras, de modo a garantir um padrão mínimo de qualidade no atendimento diário.

15.34. O Quadro Técnico de Nutricionistas deve obedecer às exigências da Resolução nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas.

15.35. A quantidade de funcionários poderá ser modificada conforme orientação da CONTRATANTE quando verificada a necessidade.

15.36. A CONTRATADA deverá aproveitar, nos termos da Lei Distrital nº 4.794/2012, de 1º de março de 2012, os empregados vinculados à empresa antecessora, cujo contrato foi rescindido.

15.37. Nos horários de atendimento aos usuários será obrigatória a permanência de funcionários responsáveis pela limpeza dos banheiros (masculino e feminino) e do salão, bem como pelo recolhimento dos pratos/talheres/bandejas.

15.38. O Responsável Técnico Nutricionista deve ter autoridade e competência para:

15.38.1. Capacitar os demais funcionários quanto as boas práticas de manipulação de alimentos, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;

15.38.2. Elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para a Unidade;

15.38.3. Acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e demais procedimentos adotados pela CONTRATADA;

15.38.4. Notificar o órgão de vigilância epidemiológica sobre surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos - DATs.

- Doenças Transmitidas por Alimento (DATs) são todas ocorrências clínicas consequentes à ingestão de alimentos que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, toxigenos ou infestantes), toxinas de microrganismos, substâncias químicas, objetos lesivos ou que contenham em sua constituição estruturas naturalmente tóxicas, ou seja, são doenças consequentes da ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos.
- Um surto de DTA é definido como um incidente em que duas ou mais pessoas apresentam uma enfermidade semelhante após a ingestão de um mesmo alimento ou água, e as análises epidemiológicas apontam os mesmos como a origem da enfermidade.....

15.39. As pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da CONTRATADA e que estiverem na área de alimentos são consideradas visitantes e devem estar minimamente informadas sobre boas práticas de manipulação de alimentos, bem como cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos aos funcionários.

15.40. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem utilizar rede ou gorro para proteção dos cabelos e quando necessário, botas ou protetores para os pés e avental fornecidos pela CONTRATADA.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

16.2. Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários, sendo preferencialmente das 11:00 às 14:00 no almoço, sem interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade de grau gravíssimo.

16.3. Adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da Agricultura Familiar do DF, Região Integrada de Desenvolvimento do Entorno - RIDE e outras localidades do país, 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.

16.3.1 Para implementação da presente cláusula será fornecido cardápio especial com carnes, frutas, verduras e legumes orgânicos produzidos por produtores do Distrito Federal ou da RIDE e certificados na forma da legislação, para realização do Dia da Produção Orgânica.

16.4. Manter contato permanentemente com a CONTRATANTE, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento da Unidade do respectivo Restaurante Comunitário.

16.5. Manter todos os seus funcionários devidamente uniformizados, de acordo com o modelo a ser estabelecido pela CONTRATANTE.

16.6. Desenvolver boas relações com a CONTRATANTE e sua equipe técnica, acatando orientações e instruções pertinentes às normas de segurança, higiene, segurança do trabalho, legislação dos alimentos e Segurança Alimentar e Nutricional.

16.7. Apresentar, antes do início da execução dos serviços, ficha com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e da carteira de trabalho, endereço, foto, etc.) de todos os seus funcionários.

16.7.1. No caso de alteração no quadro de pessoal, deverá a CONTRATANTE ser automaticamente comunicada e mantida na Unidade ficha atualizada de todos os funcionários.

16.8. Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado, inclusive aos sábados, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a Unidade.

16.9 Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.

16.10. Levar ao conhecimento da CONTRATANTE por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços.

16.11. Responder por danos causados à CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus funcionários ou prepostos.

16.12. Manter o local do Restaurante Comunitário diariamente limpo, higienizado, bem como responsabilizar-se pela retirada de todo lixo produzido na Unidade e em seu entorno.

16.13. Manter em perfeitas condições de uso as instalações do Restaurante Comunitário, tais como: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, telas, forro, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, entre outras instalações gerais e especiais, equipamentos e móveis vinculados à execução dos serviços.

16.14. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de sua propriedade ou da CONTRATANTE e das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas na edificação e, realizando pinturas, correções de vazamentos, desentupimento de instalações hidráulicas, revisão da rede elétrica e quaisquer outras que se fizerem necessárias para a manutenção do referido equipamento público, assim como arcar com as despesas de substituição de lâmpadas, carga ou recarga de extintores e demais dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas dos locais dos serviços, filtros de água e quaisquer outros na Unidade, devendo apresentar relatórios mensais à CONTRATANTE, informando as intercorrências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à sua disposição.

16.14.1. A manutenção dos equipamentos deverá ser efetuada no prazo mínimo e levando-se em consideração a importância do equipamento para o funcionamento da Unidade, para que não comprometa a segurança ou a qualidade do serviço prestado.

16.15. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado no presente Termo de Referência.

16.16. Disponibilizar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material e/ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais.

16.17. Fornecer aos funcionários, aos representantes da CONTRATANTE e prestadores de serviço, materiais de proteção devidamente esterilizados (capas, capote, máscaras, gorros, propés), sempre que indispensável, bem como todo material descartável necessário à execução contratual, sem custos adicionais.

16.18. Manter permanentemente em serviço e em número suficiente, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas ao abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal qualificado de forma a garantir o atendimento aos usuários, sendo todos devidamente registrados pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ressaltando-se que estes funcionários, embora sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATADA, obedecerão às normas da Unidade.

16.19. Proceder à substituição do profissional nutricionista que atue em desacordo com as normas legais vigentes e com o código de ética de sua profissão, ou ainda que se demonstre aquém da capacidade de administrar a produção do Restaurante Comunitário.

16.20. Remeter, sempre que solicitado, à CONTRATANTE as escalas diárias de serviços de todos os funcionários, especificações, lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

16.21. Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.

16.21.1. Caso a CONTRATANTE convide a equipe de funcionários da CONTRATADA para participar de capacitação específica, a empresa deverá liberá-los e arcar com os custos relacionados.

16.22. Manter sempre um preposto, preferencialmente nutricionista, com poderes para deliberar e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, relacionada à boa execução dos serviços contratados.

16.23. Providenciar, de acordo com o período estipulado pela legislação pertinente, exame de saúde de seus funcionários, a fim de evitar a veiculação de doenças aos usuários 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. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, obedecendo às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, mas poderá ser reduzida dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças.

16.24. Segurar seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a lei, deverá ser apresentado à CONTRATANTE.

16.25. Respeitar e fazer respeitar as normas de segurança de higiene e saúde dos funcionários, fornecendo os meios apropriados e necessários à execução das atividades laborais.

16.26. Fornecer no mínimo 02 (dois) jogos de uniformes a todos os seus funcionários no ato da contratação e providenciar a troca dos mesmos sempre que necessário, zelando para que se apresentem com aspecto adequado, conservados, limpos e nominalmente identificados, substituindo-os sempre que necessário.

16.26.1. Os funcionários devem assinar um documento atestando o recebimento do uniforme, devidamente datado.

16.27. Responsabilizar-se por todos os encargos e despesas com a alimentação de seus funcionários.

16.28. Garantir o fornecimento de todos os Equipamentos de Proteção Individual - EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, tais como: luva de malha de aço, protetor auricular e óculos.

16.29. Disponibilizar/Manter sala para utilização de servidores da CONTRATANTE, para acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados.

16.30. Responsabilizar-se pelo pagamento do fornecimento de água, esgoto, internet, luz, gás e taxas e/ou impostos decorrentes da utilização do imóvel, responsabilizando-se pela mudança de titularidade de tais encargos a partir do início da execução dos serviços.

16.30.1. As contas de energia e água poderão ser glosadas da fatura de pagamento mensal, desde que na data de encaminhamento do processo de pagamento seja constatado o atraso das contas referentes ao mês anterior.

16.31. Devolver ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento/utilização, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios de propriedade do patrimônio público, salvo aqueles que tiverem cumprido a vida útil prevista pelo fabricante. Deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos e a descrição do estado de conservação e funcionamento físico de cada um.

16.32. Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário no prazo de até 03 (três) meses após a assinatura do contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da CONTRATANTE e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade.

16.32.1. No mínimo, deverá existir Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para:

1. higiene e saúde dos funcionários;
2. capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 15, da IN/DIVISA/SVS nº 04, de 15 de dezembro de 2014;
3. controle de qualidade na recepção de mercadorias;
4. transporte de alimentos;
5. higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;
6. higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
7. controle integrado de vetores e pragas urbanas.

16.32.2. 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.

16.32.3. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deverá 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.

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

16.33. Ceder as instalações do Restaurante Comunitário, sem ônus, fora do horário de atendimento aos usuários, para cursos, capacitações e eventos oferecidos pelo Poder Público e autorizados formalmente pela CONTRATANTE.

16.34. 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.

16.34.1. As ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN poderão ocorrer simultaneamente em todos os Restaurantes Comunitários, cabendo à CONTRATANTE determinar o cronograma dessas atividades.

16.35. Dispor no refeitório, um mural ou quadro de avisos, em local visível, medindo 2 (dois) metros de comprimento por 1,5 metro de largura (2,00x1,50), para expor comunicações diversas.

16.35.1. Deverá constar, obrigatoriamente, o número do telefone da Ouvidoria do Distrito Federal e o do Núcleo da Vigilância Sanitária responsável pela região onde está estabelecido o Restaurante Comunitário.

16.35.2. Deverá ser usado para atividades educativas e informativos de interesse da comunidade local, devendo ter autorização prévia da CONTRATANTE para serem ali afixados.

16.35.3. Campanhas educativas, propagandas e publicidades deverão obedecer às recomendações emanadas da Assessoria de Comunicação – ASCOM/SEDESTMIDH.

16.36. Disponibilizar no refeitório, 06 (seis) banners educativos e informativos, em local visível, medindo até 3m² (três metros quadrados), conforme solicitação da CONTRATANTE.

16.37 Manter sede, filial ou escritório de representação no Distrito Federal com telefone fixo e móvel com DDD 61 e capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da CONTRATANTE, devendo comprovar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1. Controlar, com acompanhamento da CONTRATADA, o número de refeições servidas diariamente no Restaurante Comunitário, por intermédio da fiscalização do Executor Técnico do contrato, devidamente nomeado pela CONTRATANTE.

17.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre falhas e/ou irregularidades constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

17.3. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente aos seus funcionários, observando as especificações constantes deste Termo de Referência, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança, higiene e saúde dos funcionários.

17.4. Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado na execução contratual, bem como exigir da CONTRATADA o reparo e/ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

17.5. Efetuar a glosa no pagamento de refeições servidas em desacordo com o presente Termo de Referência, especialmente no que se refere aos cardápios predefinidos e gramatura das refeições servidas.

18. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório e, respeitada a dosimetria prevista no Item 19 - ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇOS - do presente Termo de Referência, aplicar as penalidades disciplinadas pela Lei nº 8.666/1993, senão vejamos:

“ Seção II Das Sanções Administrativas

Art. 86. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.

§ 1º A multa a que alude este artigo não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas nesta Lei.

§ 2º A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado.

§ 3º Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

Art. 87. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

§1º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

§2º As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§3º A sanção estabelecida no inciso IV deste artigo é de competência exclusiva do Ministro de Estado, do Secretário Estadual ou Municipal, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação

Art. 88. As sanções previstas nos incisos III e IV do artigo anterior poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

III - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.”

18.2. No caso de descumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, garantida a prévia defesa, a Contratada estará sujeita, além da glosa nos valores devidos, às sanções previstas no Decreto Distrital nº 26.851, de 30 de maio de 2006 e suas alterações.

18.3. O contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração Pública, reduzido a termo no respectivo processo, na forma dos arts. 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.

18.4. No caso do item anterior, 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.

19. ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

19.1. Ficará estabelecido o Acordo de Nível de Serviços - ANS, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados, sendo que a medição será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado.

19.2. Os Níveis Mínimos de Serviço deverão ser registrados, monitorados e comparados à meta de desempenho e qualidade estabelecidas, em termos de prazo e efetividade, condição fundamental para efetuar a remuneração devida.

19.3. As situações abrangidas pelo Acordo de Níveis se referem a fatos cotidianos da execução do contrato não isentando a empresa das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas.

19.4. A Administração Pública poderá alterar a metodologia de avaliação durante a execução contratual sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a empresa.

19.5. Caso a CONTRATADA, sem justificativa, incorra em irregularidades e/ou infrações às cláusulas contratuais, ficará sujeita à glosa, conforme o grau de severidade estabelecido na tabela abaixo:

| Grau | Nível de severidade |
|-------------|----------------------------|
| Grau 1 | leve |
| Grau 2 | moderada |
| Grau 3 | grave |
| Grau 4 | gravíssima |

19.6. Às ocorrências, determinadas pelos quatro níveis de graduação estabelecidos no subitem anterior, serão aplicadas porcentagens de glosas, devendo ser seguindo o indicador de desempenho abaixo descrito:

| INDICADOR DE DESEMPENHO: QUALIDADE DA REFEIÇÃO | |
|---|--|
| ITEM | DESCRIÇÃO |
| FINALIDADE | Garantir o atendimento adequado aos usuários diariamente, por meio da obediência ao cardápio previamente pactuado em termos quantitativos e qualitativos, ressalvadas as exceções. |
| META | Refeições servidas em conformidade quantitativa e qualitativa com cardápio previamente pactuado. |
| INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO | Quantidade de refeições servidas em desconformidade com cardápio previsto para o dia. |
| FORMA DE ACOMPANHAMENTO | Contabilização física das refeições desconformes pelos servidores responsáveis pela fiscalização. |
| PERIODICIDADE | Diária |
| MECANISMO DE CÁLCULO | A aplicação do percentual de glosa previsto no Subitem 15.4.1, sobre o quantitativo de refeições desconformes ao cardápio diário se dará da seguinte forma: <ul style="list-style-type: none"> • Primeiro descumprimento do cardápio mensal sem justificativa prévia: 10% do valor das refeições desconformes servidas no dia. |

| | |
|--------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Segundo e Terceiro descumprimentos do cardápio mensal sem justificativa prévia: 50% do valor das refeições desconformes servidas no dia. • Quarto e seguintes descumprimentos do cardápio mensal: 100% do valor das refeições desconformes servidas no dia. |
| INÍCIO DE VIGÊNCIA | 15 (quinze) dias após a data de início do funcionamento da Unidade. |
| OBSERVAÇÕES | Em caso de descumprimento de cardápio sem justificativa prévia, a empresa deverá ser oficiada pelo executor do contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após o ocorrido, assegurada a ampla defesa. |

19.7. As ocorrências serão agravadas quando recorrentes sobre a mesma irregularidade ou infração já devidamente penalizada, situação em que será aplicado o grau subsequente da penalidade.

19.8. As glosas são aplicadas em razão do grau de severidade da irregularidade e/ou infração, conforme quadro abaixo:

| GRAU | CLÁUSULA INFRINGIDA OU IRREGULARIDADE CONSTATADA | FATO GERADOR |
|------------------------------|---|----------------|
| Grau 1 (Leve) | a. Funcionário inadequadamente uniformizado ou utilizando acessórios não permitidos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos, colares, etc.), sem usar touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, ou ainda, qualquer inobservância ao Título II – DA HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS, do Item 11. | Por ocorrência |
| | b. Não deixar afixado nos locais definidos o cardápio diário do Restaurante Comunitário e/ou não apresentar os valores nutricionais das preparações do dia, assim como não identificar as preparações que contenham glúten e/ou lactose. | Por ocorrência |
| | c. Não disponibilizar o mural ou quadro de avisos no refeitório do Restaurante Comunitário, permitir informações não autorizadas pela CONTRATANTE ou não disponibilizar o telefone da Ouvidoria do GDF e do Núcleo da Vigilância Sanitária da região. | Por ocorrência |
| Grau 2 (Moderado) | a. Deixar de prestar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis após a constatação do defeito ou solicitação formal da CONTRATANTE. | Por ocorrência |
| | b. Deixar de manter a quantidade de funcionários suficientes para a execução de todos os serviços, conforme previsão contratual. | Por ocorrência |
| | c. Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações diárias e/ou deixar de conservá-las adequadamente. | Por ocorrência |
| | d. Não remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os | Por |

| | | |
|---------------------------|---|----------------|
| | alimentos preparados e não servidos. | ocorrência |
| | e. Vender ou fornecer quantidade superior a 02 (duas) refeições por usuário por dia ou não observar as demais normas estabelecidas no item 7 - CONTROLE FINANCEIRO do Termo de Referência. | Por ocorrência |
| | f. Não utilizar embalagem térmica (isopor apropriado) com tampa com vedação total para o acondicionamento de refeição a ser consumida externamente ao Restaurante Comunitário ou não acondicionar a salada em embalagem individual. | Por ocorrência |
| | g. Não segurar os funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, conforme preceitua a lei e/ou não apresentar à CONTRATANTE documentos comprobatórios. | Por ocorrência |
| | h. Não observar o item 16 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA | Por ocorrência |
| | l. Não providenciar, de acordo com a legislação vigente, exame de saúde dos funcionários, bem como de não os apresentar ou não facilitar o acesso à CONTRATANTE. | Por ocorrência |
| Grau 3 (Grave) | a. Desobediência às normas estabelecidas para o pré-preparo e preparo dos alimentos, assim como não seguir as orientações da RDC nº 216/2004 - ANVISA e/ou legislação superveniente. | Por ocorrência |
| | b. Deixar de providenciar a limpeza, a higienização, a desinfecção, a dedetização e a desinsetização (controle de pragas urbanas) das áreas e instalações utilizadas. | Por ocorrência |
| | c. Não registrar, de acordo com a legislação trabalhista vigente, os funcionários, arcando com todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, além de não apresentar, quando solicitado, documento comprobatório do pagamento de impostos. | Por ocorrência |
| | d. Não manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional durante todo o expediente, segundo a Resolução nº 380/2005 – CFN e/ou legislação superveniente. | Por ocorrência |
| | e. Utilizar as dependências e equipamentos do Restaurante Comunitário sob sua responsabilidade para fins diversos do objeto contratual sem anuência da CONTRATANTE. | Por ocorrência |
| | f. Deixar de remover o lixo das dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria na área externa. | Por ocorrência |
| | | |

| | |
|--|-----------------|
| g. Preparar e fornecer as refeições do tipo marmita fora da rampa de distribuição e longe do usuário. | Por ocorrência |
| h. Não seguir a gramatura e as características das preparações e líquidos definidas no presente, bem como não obedecer ao estabelecido no Título II - DO DETALHAMENTO COMPLEMENTAR, do Item 16. | Por ocorrência |
| l. Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONTRATANTE. | Por ocorrência |
| j. Não respeitar as normas de segurança, higiene e saúde dos funcionários. | Por ocorrência |
| k. Deixar de responsabilizar-se pelo funcionamento, segurança e limpeza do Restaurante Comunitário. | Por ocorrência |
| • Deixar de adquirir algum dos equipamentos relacionados no Anexo II. | Por equipamento |
| m. Não se responsabilizar pela manutenção, revisão e reparo dos equipamentos e instalações de propriedade do patrimônio do GDF. | Por ocorrência |
| • Não elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e/ou o POP, de acordo com o prazo definido. | Por ocorrência |
| • Não solicitar a autorização da CONTRATANTE para a produção eventual e excepcional de refeições fora do Restaurante Comunitário ou não observar os demais dispositivos relacionados no Subitem 9.2 do presente Termo de Referência. | Por ocorrência |
| p. Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos funcionários e/ou visitantes. | Por ocorrência |
| q. Não manter em condições adequadas a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações do Restaurante Comunitário de acordo com a RDC nº 216/2004 – ANVISA e/ou legislação superveniente. | Por ocorrência |
| r. Não adotar as normas estabelecidas no Item 12 - TRANSPORTE, alusivo ao transporte de gêneros perecíveis, não perecíveis, produtos descartáveis e material de limpeza. | Por ocorrência |
| s. Não observar o cumprimento das normas estabelecidas no Item 9 - PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES. | Por ocorrência |
| t. Não adotar as normas alusivas ao armazenamento conforme Item 13 do presente Termo de Referência e a RDC nº 216/2004 - ANVISA e/ou | Por ocorrência |

| | | |
|--------------------------------|--|----------------|
| | legislação superveniente. | |
| | u. Cumprir irregularmente o horário de funcionamento estabelecido para a prestação dos serviços no Restaurante Comunitário. | Por ocorrência |
| | 5. Deixar de instalar e/ou realizar manutenção em equipamento ou instalação destinado ao funcionamento do sistema eletrônico de controle de refeições e acesso dos usuários. | Por dia |
| GRAU 4 (Gravíssima) | a. Cobrar preços superiores aos fixados neste Termo de Referência. | Por ocorrência |
| | b. Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em dia subsequente ou ainda, como ingrediente para outra preparação. | Por ocorrência |
| | c. Servir alimento contaminado ou que por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da vigilância sanitária. | Por ocorrência |
| | d. Interromper temporariamente o serviço, gerando filas, por atraso na produção ou falta/substituição de item ou itens do cardápio. | Por ocorrência |

20. PAGAMENTO

20.1. Para fins de pagamento, será considerado o valor constante no relatório diário/mensal que será extraído do sistema de controle de acesso, sendo que este comprovará os quantitativos de atendimento efetivamente realizados.

20.2. Caso haja divergência nos valores constantes na nota fiscal e no relatório, serão considerados para fins de pagamento os valores especificados no relatório de controle institucional, a diferença será considerada glosa.

20.3. O pagamento pelo serviço de fornecimento de refeições será efetuado à CONTRATADA no mês subsequente aos serviços prestados, considerando o nível de serviço e desde que o documento de cobrança esteja em perfeitas condições de liquidação e pagamento. A empresa CONTRATADA deverá emitir nota fiscal de serviços prestados conforme o relatório de execução, contendo o quantitativo total de refeições servidas no mês de referência, comprovado através do relatório de bilhetagem da respectiva Unidade do Restaurante Comunitário.

20.4. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração Pública, a parcela devida será atualizada monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, nos termos do art. 3º do Decreto nº 37.121/2016.

21. DA GARANTIA CONTRATUAL

21.1. Por ocasião da celebração do contrato será exigida da Contratada a prestação de garantia no valor de 2% (dois por cento) do valor do contrato, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

21.2. A Contratada poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

- a. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- b. Seguro-garantia; ou

c. Fiança bancária.

21.3. No caso de fiança bancária, esta deverá ser apresentada em original e a cobertura deverá compreender até o término do Contrato;

21.4. A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a execução do Contrato, e, quando prestada em dinheiro será atualizada monetariamente.

21.5. Sem prejuízo das sanções previstas na legislação vigente e neste Termo de Referência, a não prestação da garantia exigida será considerada recusa injusta ao aceite do Contrato.

22. DO FORO

22.1 O Foro para dirimir eventuais conflitos acerca da contratação objeto do presente Termo de Referência deverá ser o Foro do Distrito Federal, Seção Judiciária da cidade de Brasília-DF, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

22.2. As situações não previstas neste termo e suas consequências serão regidas pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, bem como legislações pertinentes ao tema.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. O prazo de vigência do contrato objeto do presente Termo de Referência será de 180 (cento e oitenta) dias, não prorrogáveis ou ainda, poderá ser rescindido antes de completar o prazo anteriormente descrito, quando da conclusão do processo licitatório nº 410-00011987/2017-21-SEI, que está em andamento.

23.2. Os serviços contratados deverão ser iniciados em até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE.

23.3. O contrato poderá ser rescindido amigavelmente, ou seja, de comum acordo, conforme o disposto no artigo 79, II, da Lei nº 8.666/93, devendo haver manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do objeto contratado e justificada a conveniência administrativa.

23.4. Não será permitida a subcontratação, de forma a gerar outros instrumentos contratuais e consequentemente outras atribuições à Administração Pública, vez que o objeto do presente Termo de Referência é amplamente comercializado por diversas empresas no mercado, bem como não caracteriza serviço divisível, ficando justificado o não enquadramento na Lei Distrital nº 4.611/2011, regulamentada pelo Decreto nº 35.592, de 02 de julho 2014.

24. DOS ANEXOS

24.1. São partes integrantes deste Termo de Referência, os seguintes anexos:

ANEXO I – Quantidades Estimadas;

ANEXO II – Valor Estimado;

ANEXO III – Utensílios, Equipamentos e Mobiliários;

ANEXO IV – Termo de Solicitação de Vistoria Técnica;

ANEXO V – Planilha Estimativa de Custos;

25. ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Elaborado em 25 de outubro de 2017.

Adriana Rosa Savite

Diretora Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional

De acordo.

Considerando os termos do art. 2º do Decreto 34.466, de 18 de junho de 2013, **APROVO** o presente Termo de Referência.

Camila Barbosa Alves

Subsecretária de Administração Geral

ANEXO I**QUANTIDADES ESTIMADAS**

| LOTE 01: UNIDADE GAMA | | | | |
|---|-------------------------|-------------------------|------------------------------|---------|
| ENDEREÇO: SETOR CENTRAL - AE DO COMPLEXO ESPORTIVO DO GAMA - ESTÁDIO BEZERRÃO | | | | |
| Item | Quantidade - Dia | Quantidade – Mês | Quantidade – 180 Dias | |
| 01 | Almoço | 2.335 | 60.710 | 364.260 |
| Nota: A partir dos dados históricos de demanda da Unidade, estima-se que 45% das refeições são servidas em marmitas, sendo o restante consumido na própria Unidade. | | | | |
| | | | | |

ANEXO II**VALOR ESTIMADO**

| ITEM | CÓD. SISTEMA | DESCRIÇÃO | QUANT. DIÁRIO | QUANT. MENSAL | QUANT. 180 dias | VALOR UNITÁRIO REFEIÇÃO | VALOR DIÁRIO REFEIÇÃO | VALOR MENSAL REFEIÇÃO |
|-------------|---------------------|------------------|----------------------|----------------------|------------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| | | | | | | | | |

| | BR | | | | | | | |
|---|-----------|--------------------------|-------|--------|---------|----------|---------------|-------------------|
| 1 | 15210 | Almoço - Unidade Gama | 2.335 | 60.710 | 364.260 | R\$ 5,36 | R\$ 12.515,60 | R\$ 325.405,60 |

Metodologia:

- * 1ª mediana: é o valor central dentre os preços encontrados.
- * A 1ª mediana é realizada para retirar os valores inexequíveis e exorbitantes.
- * Valores inexequíveis são aqueles abaixo de 50% do valor da 1ª mediana.
- * Valores exorbitantes são aqueles acima de 50% do valor da 1ª mediana.

ANEXO III

UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

1. Relação dos utensílios, equipamentos e mobiliários que correrão por conta da **CONTRATADA**:

| ITEM | QUANTIDADE MÍNIMA | PADRÃO DE REFERÊNCIA | ESPECIFICAÇÃO |
|-------------------|--------------------------|-----------------------------|---|
| UTENSÍLIOS | | | |
| 1 | 3 | A cada 500 refeições | Espátulas para fritura nº 5 |
| 2 | 2 | A cada 500 refeições | Pá inox com cabo de 1,00 m de comprimento e pá de 10x15 de polietileno |
| 3 | 2 | A cada 200 refeições | Facas cabo branco 12" |
| 4 | 2 | A cada 500 refeições | Facas cabo branco inox 7" |
| 5 | 2 | A cada 500 refeições | Facas cabo branco inox 8" |
| 6 | 2 | A cada 500 refeições | Rodos nº 9 com cabo de alumínio e 2 borrachas |
| 7 | 1 | Por Unidade | Mangueira em tecido de aço reforçado, com diâmetro de ¾", para alta pressão, com bico de metal (rolo com 20 m). |

| | | | |
|----|---|------------------------|--|
| 8 | 1 | Por Unidade | Funil tamanho médio em plástico (500 ml) |
| 9 | 1 | A cada 500 refeições | Abridor de lata em aço inoxidável |
| 10 | 1 | A cada 1.000 refeições | Escorredor para massas (escorredor hotel n° 40) |
| 11 | 1 | A cada 100 refeições | Pegador para massas de inox |
| 12 | 3 | A cada 500 refeições | Pegadores para frios de inox |
| 13 | 1 | A cada 500 refeições | Garfo tridente 70 cm |
| 14 | 1 | A cada 500 refeições | Garfo tridente 50 cm |
| 15 | 1 | A cada 700 refeições | Concha grande em alumínio (concha hotel n° 14) |
| 16 | 3 | A cada 500 refeições | Conchas pequenas em alumínio (conchas hotel n° 10) |
| 17 | 1 | Por refeição | Talheres para almoço em aço inoxidável (garfo, faca e colher). |
| 18 | 2 | A cada 150 refeições | Assadeiras grandes, retangulares em alumínio fosco, medindo 700x600x80 mm (assadeira hotel n° 9) |
| 19 | 1 | A cada 700 refeições | Assadeira pequena, retangular em alumínio fosco, medindo 460x300x60 mm (assadeira hotel n° 5) |
| 20 | 6 | A cada 200 refeições | Caixas plásticas vazadas com capacidade de 52 litros, medindo 525x330x300 mm. |
| 21 | 1 | A cada 200 refeições | Espumadeira grande inox - 125 mm |
| 22 | 1 | A cada 500 refeições | Espumadeira pequena inox - 105 mm |
| 23 | 1 | A cada 200 | Copo de alumínio com capacidade de 4,5 litros (caneco hotel n°18) |

| | | | |
|----|---|------------------------|--|
| | | refeições | |
| 24 | 1 | Por Unidade | Copo de alumínio com capacidade de 8,3 litros (caneco hotel nº 22) |
| 25 | 1 | A cada 1.000 refeições | Panela de alumínio batido com capacidade de 60 litros, tipo caçarola com asa e tampa. |
| 26 | 1 | A cada 500 refeições | Panela de alumínio batido com capacidade de 40 litros, do tipo caçarola com asa e tampa. |
| 27 | 1 | A cada 800 refeições | Panela de alumínio batido com capacidade de 20 litros, do tipo caçarola com asa e tampa. |
| 28 | 1 | A cada 800 refeições | Panela de alumínio batido com capacidade de 10 litros, do tipo caçarola com asa e tampa. |
| 29 | 1 | A cada 500 refeições | Caldeirão em alumínio com capacidade de 90 litros (caldeirão hotel nº 50). |
| 30 | 2 | A cada 700 refeições | Picadores de legumes manuais em aço inoxidável, com espessura de 10 mm. |
| 31 | 2 | A cada 500 refeições | Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 17 litros e medidas aproximadas de 325x215x110 mm. |
| 32 | 2 | A cada 500 refeições | Bandejas plásticas, cor branca, com capacidade de 7 litros e medidas aproximadas de 415x290x73 mm. |
| 33 | 6 | A cada 200 refeições | Caixas brancas plásticas fechadas, capacidade para 30 litros, medindo aproximadamente 150x400x560 mm. |
| 34 | 1 | A cada 500 refeições | Escorredor para fritura em aço inoxidável, com medida mínima de 335x130x140 mm. |
| 35 | 1 | A cada 300 refeições | Colher de polietileno com medida mínima de 80x120 mm. Material do cabo: polietileno, com medida de 600 mm. |
| 36 | 1 | A cada 350 refeições | Tábua de polietileno para carnes nas dimensões de 500x600x20 mm. |
| 37 | 1 | A cada 50 refeições | Recipiente gastronorm para balcão de distribuição 1/1 – 65 mm com tampa em alça, fabricado em aço inoxidável AISI 304 – 18/8 – 0,8 mm. |

| | | | |
|----|---|----------------------|--|
| 38 | 1 | A cada 150 refeições | Lixeira de plástico, medindo 1000x360x360 mm, com tampa basculante removível. |
| 39 | 1 | Por refeição | Bandeja plástica - Características Mínimas: fabricada em material atóxico em polipropileno com polímero de alta fluidez para injeção, resistência ao impacto adequado à utilização como bandeja, com as dimensões: 47,5 x 32,7 x 2,3 cm (com variação de +/- 5%), na cor creme, com superfície mais lisa (aveludada), com rigidez adequada, firmeza ao movimentar com o prato, estabilidade dimensional e maior durabilidade, resistente a química, resistente até 70° em máquina autoclave – enxágue. |
| 40 | 1 | Por refeição | Prato para refeição - Tipo: raso - Características Adicionais: Com resistência de no máximo 170° em máquina de lavar louça, empilhamento sem a caixa - de 40 a 50 unidades. Cor branca, Material: fabricado em Gres de Porcelana. Diâmetro: com diâmetro de 27 cm |

| ITEM | QUANTIDADE MÍNIMA | PADRÃO DE REFERÊNCIA | ESPECIFICAÇÃO |
|---------------------|-------------------|------------------------|--|
| EQUIPAMENTOS | | | |
| 41 | 1 | Por Unidade | Balança Eletrônica - Tipo plataforma de 600x400 mm, de precisão, alta qualidade, regulagem prática, eficiente e estável – carga máxima 300 kg e sensibilidade de 100 g. Voltagem: 110/220 volts. |
| 42 | 1 | A cada 1.000 refeições | Frigideira basculante industrial a gás, com capacidade de 100 litros. |
| 43 | 1 | Por Unidade | Freezer Horizontal com capacidade mínima de 300 litros para armazenamento de polpa de frutas e embutidos. |
| 44 | 1 | A cada 1.000 refeições | Forno Combinado constituído interna e externamente em aço inoxidável e capacidade para 40 GN'S 1/1x65mm – Elétrico ou Gás. |
| 45 | 1 | A cada 800 refeições | Pass-Through aquecido, em aço inoxidável e capacidade igual ou superior a 1000 litros. |
| 46 | 1 | A cada 800 refeições | Refresqueira para sucos, com gabinete confeccionado em aço inoxidável e capacidade para 200 litros e com refrigeração. |
| 47 | | Por Unidade | Máquina de Descascar Legumes Industrial - Conjunto de descascadores próprios para descascar tubérculos - Com |

| | | | |
|----|---|------------------------|--|
| | 1 | | capacidade: 450 a 600 Kg/h |
| 48 | 1 | Por Unidade | Multiprocessador de Alimentos - Tipo Robot Coupe - Acompanham acessórios, fatiador, ralador, desfiador para corte quadrado, para corte ondulado, grade para cubos, corte em palito. |
| 49 | 1 | Por Unidade | Amaciador de bife – Material: gabinete monobloco, construído em aço inoxidável |
| 50 | 1 | A cada 1.000 refeições | Caldeirão Industrial a Gás/Vapor - Material: chapa de aço inox, com fundo abaulado para cima. Características adicionais: a gás, vapor autoclavado, com câmara de vapor, tampa em aço inox, com sistema auto compensador, registro de escoamento, torneira fixa para alimentação, capacidade para 500 litros, manômetro, válvula de alívio. |
| 51 | 1 | Por Unidade | Hidrolavadora de alta pressão com reservatório para detergente. |
| 52 | 1 | A cada 400 refeições | Carro Plataforma Inox - Dimensões aproximadas: 900x600x 900 mm, com capacidade para 200 Kg. |
| 53 | 1 | A cada 1.000 refeições | Carro Basculante para Lavagem de Cereais – capacidade 80 litros. |
| 54 | 1 | Por Unidade | Fogão a gás industrial de 12 queimadores em inox, provido de 04 chapas bifeteiras. |
| 55 | 1 | A cada 1.000 refeições | Cafeteira Industrial elétrica – em aço inoxidável AISI 304 -18.8 com 02 tanques inox sobrepostos, depósito inferior para água e superior para café dotados de tomadas inoxidáveis de instalação dos acessórios. Revestimento externo, tampa e aro para coador inoxidável. Coador de café em tecido próprio especial, pés inox com sapatas niveladoras em polietileno. Aquecimento através de resistências elétricas blindadas, em aço inoxidável, comando automatizado dotado de segurança operacional. Acessórios: Torneiras para prova, saída de café e saída de água quente, nível de água da panela inferior, válvulas para entrada de água na camisa, saída de condensador da camisa, de segurança e de aeração, quebra vácuo, com capacidade de 50 litros. |

| | | |
|----|----------------------|--|
| 56 | A cada 500 refeições | Bebedouro em aço inoxidável polido do tipo pressão, para servir água potável filtrada e gelada - Depósito de água em aço inoxidável, com dreno para limpeza e todo isolado com espuma de poliuretano (copo e jato) em latão cromado. |
| 57 | Por Unidade | Filtro para água em inox com capacidade de até 1000 litros/hora. |

| | | |
|-------------------|------------------------|---|
| 582 | Por Unidade | Catraca Eletrônica, com sistema de mecanismo com 3 braços em tubo de aço inox polido, com comunicação via USB. |
| 593 | Por Unidade | No-break com recarga automática de bateria. |
| 602 | Por Unidade | Leitores óticos para decodificação de códigos de barras de alta densidade com rapidez, comunicação USB ou similar. |
| 611 | Por Unidade | Balança eletrônica digital, capacidade de 30kg, 110/220v. |
| MOBILIÁRIO | | |
| 631 | A cada 500 refeições | Mesa de Aço Inox - Com tampo, estrutura e pés em aço inoxidável medindo 2.200x900x800 mm. |
| 641 | Por Unidade | Mesa para cozinheiro em aço inoxidável com dimensões: 2.200 x 700 x 800mm. |
| 651 | A cada 1.000 refeições | Estante Lisa - Com 04 (quatro) planos lisos, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.000x600x1.800 mm. |
| 661 | A cada 500 refeições | Estante Gradeada - Com (04) quatro planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.400x1.800x800mm. |
| 671 | A cada 1.000 refeições | Estantes Gradeadas - Com 04 (quatro) planos gradeados, executados em chapa de aço inoxidável, medindo 1.150 x600x 1.800 mm. |
| 681 | A cada 300 refeições | Armário Roupeiro - tipo, guarda-volume com 12 vãos sobrepostos, confeccionados em chapa de aço, medindo aproximadamente 1.970,00x920x450 mm. |
| 691 | A cada 400 refeições | Prateleiras - Conjunto de 04 prateleiras sobrepostas e desmontáveis, em aço inox, chapa 18, com 1200 mm de largura, 450 mm de profundidade, e 1550 mm de altura, com fachas vazadas e base em perfis, tipo grade, de uso na guarda e secagem de panelas e outros vasilhames, com sapatas embutidas antiderrapantes. |

2. Relação dos equipamentos e mobiliários que correrão por conta da **CONTRATANTE**:

| ITEM | QUANTIDADE | ESPECIFICAÇÃO |
|------|--------------------------------------|--|
| 1 | 01 | Máquina de Lavar Bandejes Com Pré-Rinse e Túnel de Secagem. |
| 2 | 3 | Conjuntos de Rampas de Distribuição. |
| 3 | Aproximadamente 50 mesas por Unidade | Mesas com 08 (oito) lugares 2400x800x780 mm dotada de estrutura de aço com assentos escamoteáveis, de fácil limpeza e movimento de eixo. Tampo confeccionado em granito polido de 20 mm, na cor cinza, sendo todo perímetro inferior e superior com acabamento bisotado de 03 x 03 mm (90°) lixado e polido, colado nas travessas longitudinais. |
| 4 | 1 | Câmara Fria para Congelamento - Construída em painéis com enchimento em poliuretano injetado com fechamento em chapas pré-pintada e unidade condensadora hermética. Temperatura (-18°C). Dimensão 3380x2850x2500mm potência: mínima de 2hp. |
| 5 | 1 | Câmara Fria para Resfriamento - Construída em painéis com enchimento em poliuretano injetado com fechamento em chapas pré-pintada e unidade condensadora hermética. Temperatura + 5°C. Dimensão 3380x2850x2500mm potência: mínima de 1hp. |

ANEXO IV

TERMO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

_____, inscrita no CNPJ nº. _____, vem por intermédio de seu Representante Legal o(a) Sr. (a) _____, solicitar o agendamento para visitação da Unidade do Restaurante Comunitário do Gama, em conformidade com a exigência constante no Termo de Referência.

Local e Data

Representante Legal

ANEXO V

PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTOS - PROPOSTA

1. Planilha de custo unitário:

ESTIMATIVA DE PREÇOS**NOME DA EMPRESA: XXXX XXXX XXXX****C.N.P.J: XXXX XXXX XXXX XXXX XXXX****VALIDADE DA PROPOSTA: XXXX XXXX XXXX**

| PLANILHA DE CUSTO UNITÁRIO | | |
|---|---|-------------|
| MODALIDADE DE REFEIÇÃO: ALMOÇO | | |
| DISCRIMINAÇÃO POR ITEM DE CUSTO E MARGEM DE LUCRO | COMPONENTES | CUSTO/VALOR |
| Insumos | Produtos secos, carnes, hortifrutigranjeiros, suco, acompanhamentos, descartáveis e outros | XXXX |
| Mão de obra | Despesa com pessoal com encargos sociais. | XXXX |
| Transporte | Manutenção, combustível, IPVA, Licenciamento, locação e outros. | XXXX |
| Administrativo | Gás, água, energia elétrica, telefone, taxas, fretes, material de limpeza, equipamentos, utensílios, material de escritório e outros. | XXXX |
| Tributos | ICMS, PIS, ISS, COFINS, FUNRURAL, IR e outros. | XXXX |
| Margem | Lucro | XXXX |
| PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO | | XXXX |
| <p>Obs.: Do Preço Unitário por Refeição (PUR) deverá ser abatido o valor de R\$ 1,00 (para usuários inscritos do Cadastro Único para Programas Sociais) ou R\$ 2,00 (para o público em geral) conforme estabelece o Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, chegando assim ao valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal.</p> | | |

LOCAL E DATA DE ASSINATURA

ASSINATURA E NOME DO RESPONSÁVEL

2. Planilha de custo lote/item:

ESTIMATIVA DE PREÇOS**NOME DA EMPRESA: XXXX XXXX XXXX****C.N.P.J: XXXX XXXX XXXX XXXX XXXX****VALIDADE DA PROPOSTA: XXXX XXXX XXXX**

| LOTE 01 – UNIDADE GAMA | | | |
|--|-------------------------|-------------------------|------------------------------|
| ENDEREÇO: SETOR CENTRAL - AE DO COMPLEXO ESPORTIVO DO GAMA - ESTÁDIO BEZERRÃO | | | |
| ITEM | Quantidade - Dia | Quantidade - Mês | Quantidade – 180 Dias |
| 01 | Almoço | 2.335 | 60.710 |
| VALORES PROPOSTOS | | | |
| REFERÊNCIA | Valor Unitário | Valor Mensal | Valor 180 dias |
| Almoço | R\$ XXXXX | R\$ XXXXX | R\$ XXXXX |
| | | | |

LOCAL E DATA DE ASSINATURA**ASSINATURA E NOME DO RESPONSÁVEL****ANEXO II do Edital****Minuta do Contrato de Prestação de Serviços****Contrato de Prestação de Serviços nº xx/2017, nos termos do Padrão nº 04/2002.**

Cláusula Primeira – Das Partes

O Distrito Federal, por meio da **SECRETARIA DE ESTADO DO TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHERES, IGUALDADE RACIAL E DIREITOS HUMANOS**, doravante denominada **CONTRATANTE**, com sede na SEPN 515, Bloco A, Lote 01, 4º andar, CEP: 70.770 – 501, nesta Capital, CNPJ nº 04.251.080/0001-09, representada por **MARLENE DE FÁTIMA AZEVEDO**, brasileira, residente e domiciliada nesta Capital, portadora do RG nº 518.386 SSP/DF, inscrita sob o CPF nº 244.942.671-04, na qualidade de Secretária Interina de Estado do Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos do Distrito Federal, com delegação de competência prevista no Decreto nº 36.916, de 26 de novembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 228, de 27/11/2015, pág. 2, e nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal e, por outro lado, a empresa....., doravante denominada Contratada, CNPJ nº, com sede, representada por, portador do R.G nº e do CPF nº, na qualidade de Procurador.

Cláusula Segunda – Do Procedimento

O presente Contrato obedece aos termos da Convocação para Dispensa de Licitação nº 05/2017, Ratificação da Dispensa de Licitação nº 05/2017, da Proposta de fls., do art. 24, IV da lei nº 8.666/2993, Decreto Distrital nº 34.466/2013 e Decisão Normativa nº 3.500/1999-TCDF.

Cláusula Terceira – Do Objeto

Contratação Emergencial por meio de Dispensa de Licitação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição para gestão do Restaurante Comunitário do Gama, Distrito Federal, a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições, adequadas e saudáveis, nos horários, valores, condições, especificações e quantidades constantes deste documento, consoante especifica Convocação para Dispensa de Licitação nº 05/2017, Ratificação da Dispensa de Licitação nº 05/2017, da Proposta de, que passam a integrar o presente Termo.

Cláusula Quarta – Da Forma e Regime de Execução

O Contrato será executado de forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário, segundo o disposto nos arts. 6º e 10º da Lei nº 8.666/93.

Cláusula Quinta – Do Valor

5.1 - O valor total do Contrato é de R\$, devendo a importância ser atendida à conta de dotações orçamentárias consignadas no orçamento corrente.

Cláusula Sexta – Da Dotação Orçamentária

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

I – Unidade Orçamentária: 25.101

II – Programa de Trabalho: 08.306.6228.4175-0003- FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS RESTAURANTES COMUNITÁRIOS – SEDHS – DISTRITO FEDERAL

III – Natureza da Despesa: 33.90.39 – Serviços de Terceiro, Pessoa Jurídica.

IV – Fonte de Recursos: 100

6.2 – O empenho inicial é de R\$, conforme Nota de Empenho nº....., emitida em..... sob o evento nº -400091, na modalidade estimativo.

Cláusula Sétima – Do Pagamento

7.1 O pagamento será feito, de acordo com as Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil do Distrito Federal, em parcela (s), mediante a apresentação de Nota Fiscal, liquidada até 30 (trinta) dias de sua apresentação, devidamente atestada pelo Executor do Contrato.

7.2 Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

I – Certidão de regularidade de débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias (Certidão Negativa de Débito – CND ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa);

II – Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela CEF – Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado (Lei n.º 8.036/90);

III – Certidão de Regularidade com a Fazenda do Distrito Federal;

IV – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho (em www.tst.gov.br), em cumprimento à Lei nº 12.440/2011, visando à comprovação da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

Cláusula Oitava – Do Prazo de Vigência

8.1. O contrato terá vigência de 180 (cento e oitenta) dias, não prorrogáveis ou ainda, poderá ser rescindido antes de completar o prazo anteriormente descrito, quando da conclusão do processo licitatório (Proc. Nº), com eficácia a partir da publicação do seu extrato no DODF, a expensas do Contratante.

Cláusula Nona – Das garantias

A garantia para a execução do Contrato será prestada no percentual de 2% (dois por cento) do valor do contrato, por meio de uma das seguintes garantias: caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, conforme previsão constante do Termo de Referência.

Cláusula Décima – Da responsabilidade do Distrito Federal

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

Cláusula Décima Primeira – Das Obrigações e Responsabilidades da Contratada

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

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

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

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

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

11.4 – A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.5. É expressamente proibido o uso de mão de obra infantil na prestação dos serviços objeto desta licitação, nos termos da Lei Distrital nº 5.061 de 08 de março de 2013.

11.6. Constitui obrigação da contratada o disposto no Termo de Referência anexo I da Convocação para Dispensa de Licitação nº 01/2017.

Cláusula Décima Segunda – Da Alteração Contratual

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

Cláusula Décima Terceira – Das Penalidades

O atraso injustificado na execução, bem como a inexecução total ou parcial do Contrato sujeitará a Contratada à multa prevista na Convocação para Dispensa de Licitação nº 05/2017, descontada da garantia oferecida ou judicialmente, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93, facultada ao Distrito Federal, em todo caso, a rescisão unilateral, bem como investir-se na posse de bens, alienar coisas, promover contratações para conclusão ou aperfeiçoamento de obras ou serviços.

13.1 - Das Espécies

13.1.1 – As licitantes e/ou contratadas que não cumprirem integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções em conformidade com o Decreto nº 26.851, de 30/05/2006, publicado no DODF nº 103, de 31/05/2006, pg. 05/07, alterado pelos Decretos nºs 26.993/2006, de 12/07/2006 e 27.069/2006, de 14/08/2006 e Decreto nº 35.831/2014, de 19 /09/2014:

I - advertência;

II - multa; e

III - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal, por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

a) para a licitante e/ou contratada através da modalidade pregão presencial ou eletrônico que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 5 (cinco) anos, e a licitante e/ou contratada será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas no Ato Convocatório nº 05/2017 e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

b) para as licitantes nas demais modalidades de licitação previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a penalidade será aplicada por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

13.1.2 - As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem anterior poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.1.3 - 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.

13.1.4. 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 Item 5. Das Penalidades do Termo de Referência.

13.2 - Da Advertência

13.2.1 - A advertência é o aviso por escrito, emitido quando o licitante e/ou contratada descumprir qualquer obrigação, e será expedido:

I - pelo ordenador de despesas do órgão contratante se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

13.3 - Da Multa

13.3.1 - A multa é a sanção pecuniária que será imposta à contratada, pelo ordenador de despesas do órgão contratante, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou 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;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou 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;

III - 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 I e II deste subitem;

IV - 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

V- até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

13.3.2 - A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/93 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3º do art. 86 da Lei nº 8.666/93, observada a seguinte ordem:

I - mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato;

II - mediante desconto no valor das parcelas devidas à contratada; e

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

13.3.3 – Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.

13.3.4 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

13.3.5 - Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

I - o atraso não superior a 5 (cinco) dias; e

II - a execução de multa cujo montante seja inferior ao dos respectivos custos de cobrança.

13.3.6 - A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, consoante o previsto do subitem **13.1.2** e observado o princípio da proporcionalidade.

13.3.7 - Decorridos 30 (trinta) dias de atraso, a nota de empenho e/ou contrato deverão ser cancelados e/ou rescindidos, exceto se houver justificado interesse da unidade contratante em admitir atraso superior a 30 (trinta) dias, que será penalizado na forma do inciso II do subitem 13.3.1.

13.3.8 - A sanção pecuniária prevista no inciso IV do subitem **13.3.1** não se aplica nas hipóteses de rescisão contratual que não ensejam penalidades.

13.4 - Da Suspensão

13.4.1 - A suspensão é a sanção que impede temporariamente o fornecedor de participar de licitação e de contratar com a Administração, e, se aplicada em decorrência de licitação na modalidade pregão, ainda suspende o registro cadastral da licitante e/ou contratada no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, instituído pelo Decreto nº 25.966, de 23 de junho de 2005, e no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, de acordo com os prazos a seguir:

I - por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo de advertência, emitida pela SUBSECRETARIA DE LOGÍSTICA, a licitante e/ou contratada permanecer inadimplente;

II - por até 90 (noventa) dias, quando a licitante deixar de entregar, no prazo estabelecido no Ato Convocatório nº 05/2017, os documentos e anexos exigidos, quer por via fax ou internet, de forma provisória, ou, em original ou cópia autenticada, de forma definitiva;

III - por até 12 (doze) meses, quando a licitante, na modalidade pregão, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, ensejar o retardamento na execução do seu objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato; e

IV - por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a licitante:

a) apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados nas licitações, objetivando obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação;

b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação; e

c) receber qualquer das multas previstas no subitem anterior e não efetuar o pagamento;

13.4.2 - São competentes para aplicar a penalidade de suspensão:

I - A SUBSECRETARIA DE LOGÍSTICA, quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório; e

II - o ordenador de despesas do órgão contratante, se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

13.4.3 - A penalidade de suspensão será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal.

13.4.4 - O prazo previsto no inciso IV poderá ser aumentado para até 05 (cinco) anos, quando as condutas ali previstas forem praticadas no âmbito dos procedimentos derivados dos pregões.

13.5 - Da Declaração de Inidoneidade

13.5.1 - A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Secretário de Estado ou autoridade equivalente do órgão de origem, à vista dos motivos informados na instrução processual.

13.5.2 - A declaração de inidoneidade prevista neste item 13.5 permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, e será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

13.5.3 - A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada no Diário Oficial do Distrito Federal, e seus efeitos serão extensivos a todos os órgãos/entidades subordinadas ou vinculadas ao Poder Executivo do Distrito Federal, e à Administração Pública, consoante dispõe o art. 87, IV, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.6 - Das Demais Penalidades

13.6.1 - As licitantes que apresentarem documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados, ou que por quaisquer outros meios praticarem atos irregulares ou ilegalidades para obtenção no registro no Cadastro de Fornecedores do Distrito Federal, administrado pela SUBSECRETARIA DE LOGÍSTICA, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

I - suspensão temporária do certificado de registro cadastral ou da obtenção do registro, por até 24 (vinte e quatro) meses, dependendo da natureza e da gravidade dos fatos; e

II - declaração de inidoneidade, nos termos do subitem 13.5;

III - aplicam-se a este subitem as disposições do subitem 13.4.3 e 13.4.4.

13.6.2 - As sanções previstas nos subitens 13.4 e 13.5 poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pelas Leis Federais nºs 8.666, de 1993 ou 10.520, de 2002:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação; e

III - demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.

13.7 - Do Direito de Defesa

13.7.1 - É facultado à interessada interpor recurso contra a aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da respectiva notificação.

13.7.2 - O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

13.7.3 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Capítulo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;

13.7.4 - Assegurado o direito à defesa prévia e ao contraditório, e após o exaurimento da fase recursal, a aplicação da sanção será formalizada por despacho motivado, cujo extrato deverá ser publicado no Diário Oficial do Distrito Federal, devendo constar:

I - a origem e o número do processo em que foi proferido o despacho;

II - o prazo do impedimento para licitar e contratar;

III - o fundamento legal da sanção aplicada; e

IV - o nome ou a razão social do punido, com o número de sua inscrição no Cadastro da Receita Federal.

13.7.5 - Após o julgamento do(s) recurso(s), ou transcorrido o prazo sem a sua interposição, a autoridade competente para aplicação da sanção providenciará a sua imediata divulgação no sítio www.compras.df.gov.br, inclusive para o bloqueio da senha de acesso ao Sistema de Controle e Acompanhamento de Compra e Licitações e Registro de Preços do Distrito Federal - e-compras, e aos

demais sistemas eletrônicos de contratação mantidos por órgãos ou entidades da Administração Pública do Distrito Federal.

13.7.6 - Ficam desobrigadas do dever de publicação no Diário Oficial do Distrito Federal as sanções aplicadas com fundamento nos subitens 13.2 e 13.3 deste capítulo de penalidades, as quais se formalizam por meio de simples apostilamento, na forma do art. 65, §8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.8 - Do Assentamento em Registros

13.8.1 - Toda sanção aplicada será anotada no histórico cadastral da empresa.

13.8.2 - As penalidades terão seus registros cancelados após o decurso do prazo do ato que as aplicou.

13.9 - Da Sujeição a Perdas e Danos

13.9.1 - Independentemente das sanções legais cabíveis, regulamentadas pelo **Decreto nº 26.851/06 e suas alterações, previstas neste** Ato Convocatório nº 05/2017, a licitante e/ou contratada ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração pelo descumprimento das obrigações licitatórias e/ou contratuais.

13.10 – Disposições Complementares

13.10.1- As sanções previstas nos subitens 13.2, 13.3 e 13.4 do presente capítulo serão aplicadas pelo ordenador de despesas do órgão contratante.

13.10.2 – Os prazos referidos neste capítulo só se iniciam e vencem em dia de expediente no órgão ou na entidade.

Cláusula Décima Quarta – Da Rescisão amigável

O Contrato poderá ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de dispensa de licitação, desde que haja conveniência para a Administração, nos termos do Art. 79, II, da Lei nº 8.666/93, mediante manifestação escrita de uma das partes, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias, sem interrupção do curso normal da execução do Contrato.

É inexistente qualquer possibilidade de transferência ao Distrito Federal de responsabilidade por encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e/ou previdenciários porventura inadimplidos pela empresa contratada, bem como a inexistência de formação de vínculo empregatício entre os empregados desta e a Administração, nos termos do art. 71, § 1º da Lei nº 8.666/93. (Parecer 016/2015 PRCON/PGDF).

Cláusula Décima Quinta – Da Rescisão

O Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, na forma prevista no Ato Convocatório nº 05/2017, observado o disposto no art. 78 da Lei nº 8.666/93, sujeitando-se a Contratada às consequências determinadas pelo art. 80 desse diploma legal, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Cláusula Décima Sexta – Dos débitos para com a Fazenda Pública

Os débitos da Contratada para com o Distrito Federal, decorrentes ou não do ajuste, serão inscritos em Dívida Ativa e cobrados mediante execução na forma da legislação pertinente, podendo, quando for o caso, ensejar a rescisão unilateral do Contrato.

Cláusula Décima Sétima – Do Executor

O Distrito Federal, por meio da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, designará um Executor para o Contrato, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil.

Cláusula Décima Oitava - Da Publicação e do Registro

A eficácia do Contrato fica condicionada à publicação resumida do instrumento pela Administração, na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, após o que deverá ser providenciado o registro do instrumento no órgão interessado, de acordo com o art. 60 da Lei nº 8.666/93.

Cláusula Décima Nona – Do cumprimento ao Decreto Distrital nº 34.031/2012

Havendo irregularidades neste instrumento, entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, pelo telefone 0800-6449060 (Decreto nº 34.031, de 12 de dezembro de 2012). (Parecer nº 330/2014-PROCAD/PGDF)

Cláusula Vigésima - Do Foro

Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

Brasília, de de 2017.

Pela CONTATANTE:

Secretário de Estado

Pela CONTRATADA:

Contratado



Documento assinado eletronicamente por **CAMILA BARBOSA ALVES - Matr. 271434-5**, **Subsecretário(a) de Administração Geral**, em 22/11/2017, às 18:48, conforme art. 6º, do Decreto nº 36.756, de 16 de Setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
verificador= **3507811** código CRC= **155681A8**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SEPN 515 Bloco A Ed. Banco do Brasil 5º andar - Bairro Asa Norte - CEP 70750-501 - DF